

639.4

Л. ПАВЛОВЪ.

И-12

ЗАГОТОВКА
И
ХРАНЕНИЕ РЫБЫ
и ея
ПРОДУКТОВЪ.

Практическое руководство для маринованія, соленія и копченія рыбы и приготовления консервовъ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе М. П. ПЕТРОВА.
Книгоиздательство «А. Ф. СУХОВА».

Стеллярный пер. 9. Телефонъ № 498—09.
1912.

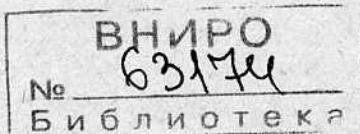
Л. ПАВЛОВЪ.

6394

П-12

ЗАГОТОВКА
И
ХРАНЕНИЕ РЫБЫ
и ея
ПРОДУКТОВЪ.

Практическое руководство для маринованія, соленія и копченія рыбы и приготовления консервовъ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Издание М. П. ПЕТРОВА.
Книгоиздательство «А. Ф. СУХОВА».
Столярный пер. 9. Телефонъ № 498—09.
1912.

29611



Введение.

Немного найдется странъ, гдѣ потребление рыбы было бы такъ распространено среди сельскаго и низшаго класса населенія, какъ въ Россіи, принимая во вниманіе значительное число постныхъ дней (230) въ году, когда православный людъ вообще воздерживается отъ мясной пищи. Существуетъ и другая причина усиленнаго потребления рыбы какъ пищевого продукта—это ея сравнительная дешевизна и питательность.

Хотя при общемъ подъемѣ цѣнъ на пищевые продукты, замѣчаемая за послѣднія 10 лѣтъ, поднялась цѣна и на рыбу, преимущественно высшіе ея сорта, тѣмъ не менѣе все же мелкая рыба, водящаяся въ изобиліи во всѣхъ, даже небольшихъ рѣкахъ и рѣчкахъ, по цѣнѣ является много дешевле мяса. Однако, широкому потребленію рыбы отчасти препятствуетъ то обстоятельство, что рыба вылавливается обыкновенно массами только въ определенное время года и выловленная — быстро портится.

Между тѣмъ, умѣніе заготовить рыбу въ прокъ, кромѣ простаго соленія и замораживанія, у насъ мало распространено, тогда какъ это является весьма важнымъ вопросомъ какъ въ городскомъ, такъ и въ сельскомъ хозяйствѣ.

Вотъ почему въ предполагаемой книгѣ мы собрали всѣ извѣстные способы заготовки рыбы и ея продуктовъ въ прокъ, главнымъ образомъ домашними способами.

ХРАНЕНИЕ СВѢЖЕЙ РЫБЫ.

Ж и в а я , р ы б а .

Живую рыбу, въ особенности такихъ выносливыхъ породъ, какъ карасей, линей, щуку и окуней обыкновенно держать въ садкахъ, иногда даже весьма продолжительное время. Садки устраиваютъ въ рѣкахъ, озерахъ или прудахъ. Ихъ дѣлаютъ иногда плетеные изъ ивовыхъ прутьевъ, въ формѣ большого размѣра кувшина съ широкимъ дномъ и суженымъ горломъ, въ которомъ устраиваютъ крышку съ замкомъ. Размѣры такого кувшина-садка могутъ быть весьма различны, въ зависимости отъ количества рыбы, которое предполагается содержать въ немъ, но болѣе 2 аршинъ въ диаметръ ихъ дѣлаютъ рѣдко. Садокъ укрѣпляютъ къ колу у берега въ такомъ положеніи, чтобы горло было надъ водою, а самый садокъ въ отвѣсномъ или наклонномъ положеніи въ водѣ. Не слѣдуетъ помѣщать въ такой садокъ много рыбы, такъ какъ тѣсное помѣщеніе вообще вредно для рыбы и жить въ немъ продолжительное время она не можетъ. Во всякомъ случаѣ, болѣе недѣли въ такомъ садкѣ рыбу держать не слѣдуетъ.

Садки для большого количества рыбы устраиваютъ нѣсколько иначе. Дѣлаютъ ихъ въ видѣ просторныхъ ящичковъ изъ досокъ, при чемъ размѣры ихъ колеблются отъ нѣсколькихъ квадратныхъ аршинъ до квадратныхъ саженой. Въ доскахъ оставляютъ незначительные промежутки, чрезъ которые проходитъ вода, но не можетъ пройти живая рыба.

Такіе ящики тоже опускаютъ въ рѣку, подвѣшивая ихъ на $\frac{3}{4}$ высоты на веревкахъ или цѣпяхъ. Здѣсь рыба, пользуясь просторомъ для плаванія, не засыпаетъ довольно продолжительное время, въ особенности, когда ящикъ опущенъ въ проточную воду. Наконецъ, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, передъ наступленіемъ холодовъ, просто ограживаютъ въ мелкомъ мѣстѣ на рѣкѣ плетнемъ, болѣе или менѣе просторное пространство, въ которомъ помѣщаютъ рыбу.

Главный недостатокъ только что описанныхъ нами

садковъ тотъ, что находящаяся въ нихъ рыба быстро худѣетъ и теряетъ въ вѣсѣ. Для избѣжанія этого, иногда рыбу подкармливаютъ хлѣбомъ, струбями и проч., но это не всегда бываетъ удобно, по крайней мѣрѣ по отношенію къ мелкой рыбѣ, которая, находясь въ неволѣ, дурно принимаетъ мучную пищу, а животной взять неоткуда. Вотъ почему въ мѣстахъ большого улова рыбы такіе садки часто съ успѣхомъ замѣняютъ такъ называемыми „земляными садками“. Эти садки представляютъ нѣчто въ родѣ небольшихъ прудовъ въ долинѣ рѣкъ или какъ ихъ называютъ на Волгѣ и Уралѣ „котлубани“.

Живую рыбу, пойманную лѣтомъ, опускаютъ въ котлубани и осенью, по мѣрѣ надобности, снова вылавливаютъ.

Въ земляныхъ садкахъ рыба сохраняется весьма продолжительное время, если конечно ее напущено не слишкомъ много. Она не худѣетъ, ибо находитъ себѣ пищу въ илѣ грунта и въ самой водѣ, переполненной мелкими животными организмами.

Кромѣ земляныхъ прудовъ или котлубаней, изъ родниковъ, бьющихъ воду, устраиваютъ для рыбы нѣчто въ родѣ прудовъ, называемыхъ „ставами“, съ постоянной проточной водою, въ которыхъ можно также хранить рыбу довольно продолжительное время. Такой ставъ иногда огораживаютъ или покрываютъ крышей. Въ такомъ видѣ они образуютъ, такъ называемые зимовальные пруды, въ которые собираютъ на зиму рыбу со всѣхъ прудовъ.

Перевозка живой рыбы бываетъ подчасъ довольно затруднительна, въ особенности лѣтомъ, въ знойное время, рыба засыпаетъ и портится отъ жары.

При небольшихъ разстояніяхъ, при перевозкѣ рыбы можно ограничиться перекладкой ея крапивою и свѣжей травой, но на разстояніи болѣе сутокъ этого будетъ недостаточно. Рыбу придется потрошить и обсыпать солью или натереть солью снаружи.

Вообще, для того, чтобы лѣтомъ имѣть свѣжую рыбу, надо достать ее живою на мѣстѣ лова. Что же касается лѣтней перевозки живой рыбы, то безъ особыхъ дорогихъ приспособленій таковая возможна только

на короткихъ разстояніяхъ и притомъ не для всякой породы рыбъ.

Торговцы живой рыбой доставляютъ ее въ бочкахъ, иногда выкладываемыхъ внутри тростникомъ и травой. Вода при этомъ должна быть смѣняема чрезъ каждые 3—4 часа.

Для частныхъ лицъ такая перевозка обходится слишкомъ дорого и потому прибѣгаютъ къ другимъ способамъ перевозки. На небольшое 2—3-хъ часовое разстояніе многихъ рыбъ можно перевезти живыми, если ихъ обернуть мокрымъ мохомъ и крапивой въ корзинахъ или просверленныхъ ящикахъ.

При перевозкѣ рыбы на болѣе значительное разстояніе, необходимо ее предварительно опьянить и перевозить въ безчувственномъ, такъ сказать, летаргическомъ состояніи. Но такой способъ можетъ быть пригоденъ для транспортированія очень крупной рыбы, какъ напр. стерлядей. По прошествіи сутокъ и болѣе такія пьяныя рыбы, спущенныя въ воду, быстро оправляются и начинаютъ плавать. Изъ некрупныхъ рыбъ болѣе выносливыми въ этомъ отношеніи являются карпы, караси и лини. Последніе остаются живыми до двухъ и болѣе сутокъ.

Опьяненіе рыбы можно сдѣлать различно, сообразно породѣ, но вообще это дѣло требуетъ большой сноровки и умѣнія. Прежде всего надо дать рыбѣ проглотить немного вина или водки, затѣмъ положить ей въ ротъ шарикъ чернаго хлѣба, намоченный въ водкѣ, а за жаберы небольшую пластинку также намоченнаго хлѣба. Послѣ того, когда рыба перестанетъ двигать жаберными крышками, ее укладываютъ въ мокрую траву или въ мохъ, причемъ обертываютъ каждую рыбу толстымъ мокрымъ холстомъ.

Въ безчувственномъ состояніи можно перевозить рыбу также и зимою и притомъ на очень значительныя разстоянія. Для этого, только что пойманную рыбу замораживаютъ при холодѣ не болѣе 5°. При этомъ необходимо наблюдать, чтобы рыба замерзла по возможности въ вытянутомъ, а не въ согнутомъ состояніи. Замороженную такимъ образомъ рыбу укладываютъ въ корзины со снѣгомъ и везутъ по назначенію за сотни

версть. По доставкѣ на мѣсто, опущенная въ холодную воду, рыба начинаетъ двигаться, но, однако, не долго и черезъ нѣкоторое время засыпаетъ окончательно.

Такимъ образомъ, единственное средство сохранить свѣжей рыбу заключается въ холодѣ. Зимой замороженная рыба можетъ держаться неопредѣленно долгое время въ свѣжемъ состоянїи, хотя вкусовые качества мороженой рыбы, при долгомъ храненїи ея, при низкой температурѣ и на вѣтру мѣняются къ худшему. Рыба становится рыхлой и, какъ говорятъ, вывѣтривается. Впрочемъ, при благоприятныхъ условїяхъ мороженная рыба не теряетъ своихъ вкусовыхъ качествъ въ теченїе 3—4 мѣсяцевъ.

Случается, что мороженная рыба оказывается не свѣжей, что бываетъ въ томъ, однако, случаѣ, когда ее заморозили въ несвѣжемъ состоянїи.

Вотъ почему необходимо умѣть отличить свѣжую рыбу отъ несвѣжей, а также недавно пойманную отъ пойманной давно. Все это имѣетъ нѣкоторое значенїе въ особенности для рыбы, предназначенной для непосредственнаго употребленїя въ свѣжемъ видѣ, но также для посола рыбы и заготовки впрокъ.

Для опредѣленїя свѣжести рыбы надо, прежде всего, осмотрѣть ея жабры, которыя въ случаѣ, если рыба свѣжа, должны быть ярко-краснаго или же розоваго цвѣта; напротивъ, темно-красныя и буроватыя жабры свидѣтельствуютъ, что рыба несвѣжая.

При извѣстномъ навыкѣ можно отличить свѣжую рыбу отъ несвѣжей просто на ощупь. Первая должна быть упругой при давленїи пальцемъ, а вторая бываетъ иногда такъ мягка, что палецъ оставляетъ при давленїи на тѣло рыбы замѣтный слѣдъ.

По глазамъ рыбы можно также почти безошибочно опредѣлить ея свѣжесть. Такъ, глаза блестящїе и на выкатѣ свидѣтельствуютъ о свѣжести рыбы; ввалившїеся глаза напротивъ служатъ доказательствомъ ея несвѣжести.

Сохраненїе рыбы въ свѣжемъ видѣ, какъ мы уже сказали выше, довольно затруднительно. Въ обычномъ ледникѣ, при плохой вентиляціи, она можетъ остаться

свѣжей 1—2 дня, но не болѣе. Если пересыпать рыбу мелкими кусочками льда и мѣнять его по мѣрѣ таянія, то можно свѣжую рыбу сохранить безъ вреда для ея качества 4—5 дней.

Много надежнѣе сохранить рыбу въ замороженномъ видѣ, но здѣсь очень важно, чтобы рыба до употребленія въ пищу не подверглась оттаиванію. Разъ рыба оттаяла, она должна быть немедленно употреблена въ пищу, иначе рыба подвергнется быстрой порчѣ.

Сохранять мороженую рыбу съ наступленіемъ теплаго времени можно или въ ледникахъ или въ особо устроенныхъ для этого холодныхъ складахъ. Въ ледникѣ, однако, нельзя хранить рыбу мороженную неопредѣленное время, ибо для того, чтобы она не могла оттаять, необходимо имѣть на ледникѣ температуру въ 1—2° и всего лучше 5°. Однако, на ледникѣ такой температуры никогда не бываетъ, если наружная температура выше нуля.

Если, несмотря на все это, является необходимымъ храненіе мороженой рыбы на ледникѣ, то поступаютъ такъ: вырываютъ во льду яму, помѣщаютъ туда рыбу въ переслойку съ мелкимъ льдомъ, который посыпаютъ крупной солью. Ледъ съ примѣсью соли понизитъ температуру ниже нуля, отчего не только замороженная рыба останется твердой, но и свѣжая можетъ замерзнуть.

Вмѣсто того, чтобы зарывать рыбу въ ледъ съ солью, можно положить ее въ оцинкованный ящикъ и этотъ послѣдній зарыть въ ледъ смѣшанный съ солью.

Такой приемъ замораживанія рыбы особенно употребителенъ въ Соединенныхъ Штатахъ Сѣверной Америки, но тамъ храненіе замороженной рыбы ведется нѣсколько иначе.

Въ легкой деревянной постройкѣ съ деревяннымъ поломъ, отгораживаютъ у стѣны пространство въ 6 кв. аршинъ двумя постоянными стѣнками и третьей, которая состоитъ изъ отдѣльно вынимаемыхъ досокъ въ 2 арш. вышиною. Рыбу, предназначенную къ замораживанію, споласкиваютъ водой и укладываютъ въ ящики изъ оцинкованнаго желѣза. Ящики имѣютъ слѣдующіе размѣры: длина 13 вершковъ, ширина 5 и высота 3

вершка, ихъ накрываютъ крышкой изъ того же матеріала. Ящики помѣщаютъ на предварительно приготовленномъ въ указанномъ выше пространствѣ слой льда съ солью въ полвершка толщиной. На этотъ рядъ ящиковъ или складней насыпаютъ слой льда, толщиной въ полвершка и посыпаютъ солью. Сверху укладываютъ другой рядъ и т. д. до десяти и болѣе рядовъ. По мѣрѣ заполнения отгородки, вставляютъ доски передней стѣнки, такъ что всѣ вмѣстѣ образуютъ большой ларь, наполненный складнями съ рыбой въ переслойку съ охладительною смѣсью. Тутъ рыбу оставляютъ на 6—12 часовъ, послѣ чего рыба вполне замерзаетъ. Для того, чтобы извлечь ее изъ складней, къ которымъ она примерзаетъ, обливаютъ складни водою и выколачиваютъ содержимое.

Если является необходимость заморозить небольшое количество мелкой рыбы, то для этого употребляется въ Норвегіи особый морозникъ, получившій тамъ широкое примѣненіе.

Такой морозникъ состоитъ изъ бочки, внутри которой прикрѣплено къ стѣнкамъ 4 деревянныхъ планки, расположенныя діагонально, такъ что образуютъ два неправильныхъ треугольника. Это расположеніе имѣетъ цѣлью возможно лучшее перемѣшиваніе помѣщенной внутри бочки рыбы съ охладительною смѣсью.

Въ бочку насыпаютъ до половины смѣсь льда съ солью въ пропорціи: на 3 лопаты льду 1 лопату соли; остальную половину бочки наполняютъ рыбой, назначенной для замораживанія. Затѣмъ вставляютъ дно, кладутъ бочку на бокъ и катаютъ по полу не менѣе $\frac{1}{4}$ часа. За это время рыба успѣетъ замерзнуть вполне.

Такая охладительная смѣсь можетъ служить нѣсколько разъ. Рыбу вынутую изъ бочки сохраняютъ въ опилкахъ или во мху на открытомъ воздухѣ въ теченіи недѣли и болѣе.

Замороженную рыбу помѣщаютъ въ холодный складъ спеціального устройства, суть котораго состоитъ въ возможно лучшей изолировкѣ для устраненія вліянія наружнаго тепла на внутреннія помѣщенія, а также въ

прииспособленіи внутри его помѣщенной для охладительной смѣси.

Изолировка всего удобнѣе достигается устройствомъ двойныхъ деревянныхъ стѣнъ, съ наполненіемъ промежутка въ 12—18 дюймовъ шпильками, двойного пола и дверей. Вдоль стѣнъ ставятъ изъ оцинкованнаго листоваго желѣза узкіе ящики съ широкимъ отверстіемъ наверху для наполненія охладительной смѣсью и другимъ, узкимъ для стока воды отъ тающаго льда внизу. Наполненіе ящика охладительной смѣсью производится черезъ отверстія, находящіяся внѣ камеры; самое наполненіе производятъ черезъ воронки, служащія продолженіемъ ящичковъ. Для стока разсола, образующагося отъ таянія льда въ ящикахъ, подъ нимъ устанавливаютъ сточные желоба.

Всѣ три стѣнки камеры заняты ящичками и только четвертая, со входною дверью, остается свободной. Ящички укрѣпляются деревянною рѣшеткой, которая одновременно предохраняетъ ихъ отъ давленія накладываемой въ камеру съ целю до потолка мороженой рыбы.

Для поддержанія въ такой камерѣ температуры ниже 0°, надо наполнить ящички смѣсью при началѣ операціи и подбавлять по мѣрѣ таянія льда.

Въ этомъ же помѣщеніи можно и заморозить рыбу, подвѣсивъ ее на крючки, но для этого потребуется слишкомъ много времени и потому подобный способъ замораживанія употребляется рѣдко, предпочитая ему замораживаніе въ складняхъ, описанныхъ нами выше достаточно подробно.

Камеры холоднаго склада, описаннаго нами типа, не строятъ очень большого размѣра, вмѣсто чего увеличиваютъ ихъ число. Обыкновенные размѣры такихъ камеръ допускаются длиною и шириною 5—6 аршинъ и высотой 3—4 аршина.

Приведемъ нѣкоторыя практическія данныя относительно выгоды замораживанія рыбы и храненія ея въ складахъ. Замораживаніе обходится приблизительно 5—6 коп. на пудъ, причемъ поддержаніе низкой температуры, т. е. расходъ на ледъ, соль и стоимость работы оцѣнивается не болѣе 1 коп., а вмѣстѣ съ другими

расходами и храненіемъ въ холодномъ складѣ въ теченіе 2-хъ мѣсяцевъ около 10 коп. съ пуда. Между тѣмъ, разница въ цѣнѣ рыбы лѣтомъ и поздней осенью по среднему расчету доходитъ до 1 р. и болѣе за пудъ, что доказываетъ выгоду замораживанія рыбы во время ея дешевой цѣны при обильномъ лѣтнемъ уловѣ.

Не надо, однако, забывать, что для замораживанія идетъ много льда, который не всегда бываетъ удобно достать. Такъ, для замораживанія 1 пуда рыбы нужно по приблизительному расчету 1 пудъ 10 фунтовъ льда и 10 фунтовъ поваренной соли.

Для поддержанія холода въ камерѣ нужно 50—75 пудовъ льда и 5—6 пудовъ соли. Кромѣ того, придется прибавлять лѣтомъ ежедневно, а осенью черезъ день по 10 пудовъ льда и по 1 пуду соли.

Слѣдовательно, для успѣха работы замораживанія надо имѣть дешевый ледъ и соль. Ледъ въ Россіи въ большей части мѣстностей очень дешевъ, но, къ сожалѣнію, храненіе его настолько ведется плохо, что запасы его очень скоро истощаются. Ледники у насъ устраиваются самымъ примитивнымъ способомъ, въ вырытыхъ ямахъ, причемъ для стока воды отъ таянія льда не имѣется никакихъ приспособленій, отчего ледъ быстро таетъ, тѣмъ болѣе, что вентиляціи никакой не имѣется.

Въ Америкѣ ледники устраиваютъ совершенно иначе и всегда подъ землею. Запасы льда дѣлаются громадные. Для образовавшейся воды всегда устраиваютъ стокъ, что способствуетъ лучшему сохраненію льда отъ таянія. Изъ запасныхъ ледниковъ ледъ развозится по домамъ для снабженія ледниковъ-шкафовъ, имѣющихся при квартирахъ.

Шкафы-ледники устраиваются такъ: шкафъ имѣетъ двойное дно и стѣнки, въ промежутки между которыми насыпаютъ опилки, чтобы наружное тепло не проникло внутрь шкафа. Одно изъ отдѣленій шкафа наполнено льдомъ, который накладываютъ въ шкафъ сверху. Въ этомъ отдѣленіи нижняя полка обита желѣзомъ, представляя видъ проливня, въ которомъ собирается вода отъ тающаго льда и можетъ быть вышускаема черезъ

край наружу. Это отдѣленіе огорожено недоходящей до дна перегородкой отъ другого, въ которомъ устроены полки для помѣщенія провизіи. При этомъ происходитъ циркуляція воздуха, ибо воздухъ, нагрѣваясь, поднимается и переходитъ вверхъ, въ отдѣленіе, гдѣ помѣщается ледъ, охлаждается, омывая послѣдній и спускается внизъ, чрезъ нижнее отверстіе снова переходитъ въ отдѣленіе съ провизіей.

Въ томъ же шкафу, если ледъ посыпать солью, можно хранить рыбу и другіе продукты въ замороженномъ видѣ.

Сушка рыбы.

Сушка, вяленіе и копченіе рыбы составляетъ такъ называемую сухую заготовку, и отличается отъ соленія и маринованія главнымъ образомъ еще тѣмъ, что рыба при такой заготовкѣ впрокъ, лишается большого или меньшаго количества заключающейся въ ней воды и, слѣдовательно, теряетъ въ вѣсѣ.

Сушка производится или на воздухѣ или въ печахъ; вяленіе—на воздухѣ, а копченіе въ дыму. Иногда эти однородные способы заготовки соединяются съ соленіемъ.

Наиболѣе простой и употребительный способъ сохраненія рыбы впрокъ составляетъ сушка на воздухѣ. Такимъ путемъ готовится главная масса сушеной рыбы у сибирскихъ инородцевъ—**юнола**—изъ мяса тихоокеанскихъ породъ лососей. Къ этой же категоріи относятся такъ называемый **штокъ-фишъ**—сушеная треска, приготовляемая въ громадномъ количествѣ въ Норвегій изъ трески и близкихъ къ ней породъ рыбъ.

Что касается способа приготовленія этого простѣйшаго и древнѣйшаго рыбнаго консерва, то онъ состоитъ въ слѣдующемъ: у рыбы, предварительно выпотрошенной, сначала отрубаютъ голову, отдѣляютъ мясо, вмѣстѣ съ покрывающей его кожей, отъ позвоночника, такъ что получаютъ двѣ половинки, соединяющіяся въ хвостъ; обмываютъ ихъ отъ крови и развѣшиваютъ на жердяхъ на

волѣ для сушки. Высушенную рыбу связываютъ въ тюки и прессуютъ для приданія товару меньшаго объема и въ этомъ видѣ она поступаетъ въ продажу и для вывоза.

Сушеная треска принадлежитъ къ числу весьма прочныхъ консервовъ. Въ сухомъ мѣсѣ она можетъ храниться годами, безъ вреда для своего качества.

При сушкѣ трески необходимо принять во вниманіе нѣкоторыя предосторожности для полученія хорошаго товара: палки, на которыхъ вѣшаютъ рыбу, не должны быть слишкомъ тонки, для того, чтобы при помѣщеніи на нихъ верхомъ распластанной рыбы, двѣ половинки ея не соприкасались другъ съ другомъ. Для хорошаго качества товара необходимо, чтобы рыба во время сушки не подвергалась сильному морозу.

Высушенная рыба сортируется по величинѣ на 5 сортовъ и послѣ прессованія поступаетъ въ продажу.

Кромѣ норвежской сушеной трески, заготовка этого консерва производится и въ другихъ странахъ, такъ напр. во Франціи и въ Америкѣ.

Треска, улова французскихъ рыбаковъ близъ Нью-Фаундлена, доставляется во Францію въ соленомъ видѣ и здѣсь на югѣ, близъ Марселя и Бордо, производится ея сушка, нѣсколько отличная отъ норвежскаго способа.

Опишемъ способъ сушки трески на заводѣ близъ Марселя. Сушильни принадлежатъ товариществу и дѣло ведется на широкую ногу. За кампанію насушиваютъ до 3.000,000 килограммовъ трески.

Треска доставленная изъ Нью-Фаундлена собственнаго лова, поступаетъ сначала въ отдѣленіе для промывки и очистки рыбы отъ излишней соли и грязи. Эта операція совершается женщинами при помощи щетокъ, въ большихъ колодахъ съ проточной морской водой. При промывкѣ рыбу держатъ въ наклонномъ положеніи на доскѣ. Въ воду обмакиваютъ только щетку для очистки рыбы съ поверхности, но вымачивать ее избѣгаютъ. Обмытую рыбу бросаютъ на наклонную рѣшетку, находящуюся на колодѣ противъ каждой работающей женщины. Если погода будетъ благопріятна и не предвидится дождя, то рыбу выносятъ наружу и развѣшиваютъ на

вѣшала, гдѣ, смотря по времени года и погодѣ, оставляютъ 2—3 дня и затѣмъ переносятъ на столы, стоящіе на открытомъ воздухѣ и кладутъ мясомъ наружу для бѣленія на солнцѣ. Здѣсь рыба окончательно досушивается въ теченіи 2 дн. и становится бѣлой. Впрочемъ число дней для окончательной просушки отчасти зависитъ отъ рынка, для котораго рыба предназначается: такъ, если она пойдетъ внутрь Франціи, то ее не досушиваютъ и отправляютъ въ рѣдкихъ мѣшкахъ по 60 кил. въ каждомъ; когда же товаръ предназначенъ для дальняго транспортированія, то сушатъ дольше и ушakovываютъ въ бочкахъ по 200 киллограм. вѣсомъ.

Спѣлость товара узнается на ощупь, насколько твердо мясо рыбы.

По мѣрѣ просушки рыба собирается со столовъ и перевозится въ склады, гдѣ разсортировывается и укладывается на полки.

Сортировка ведется особенно тщательно. Прежде всего по величинѣ рыбы устанавливается 6 сортовъ, обозначенныхъ особыми инициалами; затѣмъ по качеству товара—на 3 сорта для каждаго изъ 6 устанавливаемыхъ сортовъ по величинѣ рыбы.

Доброкачественность рыбнаго товара зависитъ съ одной стороны отъ бѣлизны мяса и отсутствія кровяныхъ пятенъ; съ другой—отъ гладкаго сръза при раздѣлкѣ рыбы.

Вѣшала устраивается изъ тонкихъ рѣшетинъ въ высоту человѣческаго роста, причемъ рыбу вѣшаютъ въ 3 яруса. Употребляется весьма простое приспособленіе для вѣшанія безъ бичевъ: между двумя рѣшечинами оставляютъ щель, въ которую вставляютъ хвостовой плавникъ рыбы, на которомъ она и виситъ.

Надъ вѣшалками устраивается надстройка такой же вышины съ легкой разборной крышей. При хорошей погодѣ ее снимаютъ: при сильномъ солнцекѣ рыбу на столы вовсе не выносятъ и она окончательно досушивается подъ навѣсомъ. На ночь сушеная рыба убирается въ магазинъ.

Сушка производится круглый годъ съ равнаго утра

и до позднего вечера, кромѣ дней, когда, въ слѣдствіе продолжительныхъ дождей, воздухъ становится слишкомъ влажнымъ. Сушка зимою считается наиболѣе удобной и легкой; лѣтомъ же требуетъ большихъ предосторожностей, чтобы во время жаркихъ дней не сжечь весь товаръ.

Сушильни для трески въ окрестностяхъ Бордо (во Франціи) такого же типа, какъ только что описанныя, но значительно проще устроены. Промыселъ этотъ въ Бордо самый старинный и отсюда перешелъ въ Марсель.

Горизонтальныхъ стеловъ въ Бордо совсѣмъ нѣтъ, они замѣнены вертикальными вѣшалками, надъ которыми въ случаѣ жаровъ устраиваются соломенные щиты. Вѣшалки идутъ рядами съ востока на западъ.

Наряду съ естественной сушкой въ Бордо употребляется и паровая.

Паровая сушильня для трески состоитъ изъ трехъ камеръ, сколоченныхъ изъ тонкаго лѣса, обитого внутри циновками. Въ среднюю камеру, сильнымъ вентиляторомъ, приводимымъ въ движеніе парового машиною, вгоняется наружный воздухъ, нагреваемый посредствомъ парового колорифера и уже изъ средней камеры поступаетъ чрезъ отверстіе въ стѣнѣ.

Двѣ крайнихъ камеры служатъ для помѣщенія рыбы, подвергаемой сушкѣ; въ нихъ устроены вѣшалки, вмѣстимостью отъ 4000 до 6000 киллограмъ трески. Наверху каждой камеры установлено горизонтальное колесо, приводимое въ движеніе отъ парового привода. Движеніемъ этого колеса производится равномерно смѣшиваніе воздуха; по четыремъ угламъ каждой камеры устроены 4 вертикальныя трубы съ затворами внизу и сверху, что даетъ возможность регулировать воздушный токъ во время сушки. Для сушки требуется около 18 часовъ, но полученный товаръ будетъ нѣсколько темнѣе противъ обыкновенной воздушной сушки.

Довольно характерной чертой американской рыбопромышленности является приготовленіе трески безъ костей. Въ настоящее время болѣе $\frac{2}{3}$ всего количества

проходящей чрезъ американскій рынокъ трески, прежде шедшей исключительно цѣльными рыбами въ солено-сушеномъ видѣ съ кожей и костями, перерабатывается на особыхъ заводахъ въ безкостную треску и продается въ пакетахъ вѣсомъ 1—2 фунта. Чистота и доброкачественность товара, а также отсутствіе ненужныхъ частей, обезпечиваетъ громадный сбытъ этого новаго товара.

Процессъ приготовленія безкостной трески состоитъ въ слѣдующемъ: соленая и нѣсколько просушенная рыба распластывается и затѣмъ поступаетъ въ отдѣленіе, гдѣ у нея сначала обрѣзаютъ плавники; въ мѣстахъ обрѣза кожа задирается при помощи ножа и сдирается пальцами. Затѣмъ по обѣ стороны позвоночнаго столба дѣлаютъ надрѣзы, переламываютъ его у хвоста, вынимаютъ кости и тѣ, которыя остаются у плавниковъ, выдергиваютъ особыми крючками съ ручкой. Далѣе рыбу перевертываютъ, сдираютъ черную внутреннюю пленку, отрѣзаютъ всѣ куски мяса съ кровью и темными пятнами. Послѣ того рыба поступаетъ въ другое отдѣленіе, гдѣ ее рѣжутъ на куски. Этотъ процессъ, по своей формѣ и характеру, исполняется различно, въ зависимости отъ вида, какой хотятъ придать этому товару.

Различаютъ 3 сорта безкостной трески:

1) Безкостная треска пакованная большими кусками въ ящики по 40 и 80 фунтовъ. Крышка дѣлается выдвигаемая. Для болѣе плотной задѣлки крышекъ у ящиковъ, наполненныхъ рыбой, употребляется довольно простой, но хорошо дѣйствующій станокъ, состоящій изъ двухъ желѣзныхъ рамъ: одна прикреплена къ скамьѣ шириною и вышиною какъ разъ то ящику и можетъ только закладываться и откладываться на шарнирѣ; другая имѣетъ движеніе вверхъ и внизъ, причемъ концы ея проходятъ черезъ скамью и кончатся въ педали, нажимая которую, можно придавить подвезенную подъ раму крышку ящика. Укупорка помощью этого станка производится такъ: слегка прибитую одну сторону крышки наводятъ подъ открытую раму, а другой конецъ ея подъ раму, движущуюся вверхъ и внизъ. На-

жимая на педаль, прижимают плотно крышку къ краямъ ящика и забиваютъ гвоздями наглухо.

2) Безкостная треска въ пачкахъ спитыхъ нитками послѣ прессованія въ особомъ приборѣ.

3) Наконецъ безкостная треска въ формѣ кирпичиковъ, которые прессуются изъ рыбы при помощи ножныхъ прессовъ.

Сушеная треска въ Норвегii послужила объектомъ для приготовленія особаго консерва—**рыбной муки**. Мука получается простымъ перемалыванiемъ освобожденной отъ кожи сушеной трески. Если матеріаль, изъ котораго сдѣлано мука, хорошаго качества, то и мука получится вполне годная для пищи людямъ.

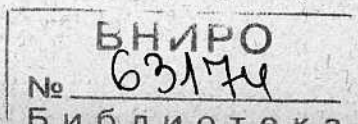
Хорошо удается приготовленіе сушеного судака и щуки по слѣдующему способу; вырѣзанные куски мяса безъ костей помѣщаютъ въ кипящій крѣпкій растворъ соли и вывѣшиваютъ для просушки на воздухъ. При этомъ получается хорошій рассычатый продуктъ (консервъ), называемыхъ на Уралѣ **обварнымъ судакомъ и обварной щукой**.

Кромѣ только что описанныхъ нами способовъ сушенія крупной рыбы въ Россii имѣетъ также большое значеніе супка разной мелкой рыбы въ особо устроенныхъ для того печахъ. Такой промыселъ особенно распространенъ въ пріозерныхъ губерніяхъ, какъ напр. Олонецкой, Пековской, Новгородской и др., гдѣ по большимъ и малымъ озерамъ ловятся снiжки, плотва, окуни, ерши и проч. мелкая рыба, употребляемая въ пищу простолюдинами въ постные дни.

Супка такой рыбы производится на поду жарко нагрѣнной русской печи. Для удачнаго сушенія требуется большой навыкъ, иначе можно или сжечь рыбу или вынуть ее недосушеной.

Сушеная мелкая рыба употребляется преимущественно для приготовленія дешевой рыбной ухи, отличающейся достаточною питательностью и не дурнымъ вкусомъ.

Измолотая, безъ костей, мелкая сушеная рыба даетъ довольно прочную рыбную муку, которая также



употребляется для супа, рыбнаго пудинга, галетъ (родъ сухарей) и проч.

Вяленіе рыбы.

Кромѣ сушенія разнаго рода свѣжей рыбы въ Россіи, въ большемъ ходу сушеніе соленой рыбы—операции, извѣстной подъ названіемъ **вяленія**.

Рыба вялишия въ очень значительномъ количествѣ, причемъ иногда она имѣетъ значительную цѣнность. вмѣстѣ съ дешевой вяленой таранью и сушеной треской въ продажѣ имѣется провѣсная бѣлорыбица, осетровый и лососевый балыки.

Тарань составляетъ пищу бѣднаго населенія на югѣ Россіи, а треска во всѣхъ ея видахъ на сѣверѣ; что же касается балыковъ, то они по своей дорогой цѣнѣ могутъ быть доступны только достаточнымъ классамъ населенія.

Вяленіе рыбъ въ большемъ количествѣ распространено также въ Барабѣ, откуда озерные щуки и караси идутъ въ вяленомъ видѣ въ Киргизскую степь и юго-западную Сибирь.

Рыба, предназначенная для вяленія, почти всегда просаливается, ибо безъ соли она скоро портится и не выносить дальней перевозки. Вяленая рыба представляетъ довольно прочный продуктъ, сохраняющійся даже на открытомъ воздухѣ и портящійся только отъ продолжительныхъ дождей.

Вяленіе рыбы имѣетъ такое значеніе для хозяйства, какъ соленіе и сушка. Въ хозяйствѣ оно можетъ быть выгодно въ особенности въ томъ случаѣ, когда рыбы поймано много и ее некуда дѣвать.

Разскажемъ сначала о приготовленіи вяленой воблы. Свѣже пойманную рыбу обливаютъ чистой водою, нанизываютъ на толстую пряжу по 10 штукъ, укладываютъ въ чанъ рядами, пересыпая солью. На 1000 штукъ рыбъ идетъ 5—7 пудовъ соли. Рыбу въ соли оставляютъ 4—5 дней, причемъ необходимо, чтобы рассолъ непрестанно покрывалъ рыбу. По прошествіи означеннаго времени рыбу вынимаютъ, споласки-

ваютъ водою и вѣшаютъ для просушки на волѣ на жерди или туго натянутой веревкѣ. Наиболье благоприятной погодой для вяленія воблы считается прохладная и сухая весенняя погода, тогда рыба получается превосходнаго качества. Совершенно такимъ же образомъ приспособляется и другая некрушная рыба. Особенно хорошо удается чехонь и астраханская селедка, изъ которыхъ получаютъ прекрасныя, облитыя жиромъ вяленныя рыбы, сходныя по вкусу съ балыкомъ.

Вяленіе судака и леща въ общихъ чертахъ дѣлается совершенно также, но солить ихъ приходится крѣиче. Соли расходуется на 1000 штукъ рыбы до 16 пудовъ; въ рассолѣ ее держать не менѣе 25 дней.

Хороши также вяленныя щуки, которыя приготовляются такъ: рыбу, пойманную весною или лѣтомъ, разрѣзаютъ по живому пополамъ, вынимаютъ спинную кость (хвостъ, перья и голову можно отрубить), распластываютъ и укладываютъ рядами въ кадочку, пересыпавъ хорошо солью. По прошествіи 3-хъ дней, рыбу вынимаютъ, растягиваютъ изнутри на лучинкахъ и, связавъ пошарно мочалкой, развѣшиваютъ на открытомъ воздухѣ, на солнечной сторонѣ, но однако предохраняя ее отъ дождя и сырости.

Щуку надо вялить на сухо подобно сушеной трескѣ (штокфишу), затѣмъ ее вѣшаютъ въ амбарѣ или кладовой, непременно въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Приготовленная такимъ способомъ вяленая щука мало отличается отъ сушеной трески. Вяленую щуку до употребленія въ пищу надо вымочить и вообще размячить.

Балыкомъ называютъ хорошо высоленную и провяленную спинку рыбы. Прежде балыки приготовлялись только изъ красной рыбы, но въ настоящее время ихъ съ большимъ успѣхомъ дѣлаютъ изъ бѣлорыбицы, сома и сельди.

Балыки всего удобнѣе готовить весною до наступленія жаровъ, иначе ихъ пришлось бы сильно солить, чтобы они не испортились. Лучшими считаются мартовскіе балыки. Въ Азовскомъ морѣ и въ сѣверной части Каспійскаго моря на приготовленія балыковъ идутъ толь-

ко осетры и бѣлуги; на Волгѣ, кромѣ того, бѣлорыбица. На Курѣ и Закавказьѣ дѣлають очень сухіе соленые балыки изъ севрюги исключительно для мѣстнаго употребленія.

Вообще для хорошаго балыка надо выбирать самую крупную рыбу; отрѣзать отъ нея голову, хвостъ и брюхо, оставивъ только спинку, которая, какъ мы сказали выше, собственно и называется балыкомъ. Отдѣленные части солятъ обыкновеннымъ способомъ; стѣнки брюха, которыя бывають очень жирны, иногда также идутъ на приготовленія балыка, подъ названіемъ тепшки. Осетровыя спинки не разрѣзають и каждая составляетъ отдѣльный балыкъ, но спины большихъ бѣлугъ раздѣляють еще вдоль и поперекъ на нѣсколько частей, ибо иначе они не могутъ просолиться.

Тщательно вымытыя отъ крови спинки и тепшки укладываютъ въ чаны, обсыпая каждую изъ нихъ солью такъ, чтобы они всѣ ни между собою, ни къ стѣнкамъ не соприкасались. Въ соли надо держать рыбу 9—12 дней, а въ теплое время и больше, балыки даже до 15 дней. Для приданія балыку красноватаго цвѣта къ соли надо прибавить немного селитры. На 25 пудовъ балыка берутъ 1 фунтъ селитры. Кромѣ того, для лучшихъ балыковъ прибавляють въ рассоль перцу простого и англійскаго, гвоздики и лавроваго листа.

Послѣ того, когда балыки достаточно пропитаются солью, ихъ вынимають и вымачивають 1—2 дня въ водѣ. Когда излишекъ соли извлеченъ вымачиваніемъ, вывѣшиваютъ балыки сначала на солнцѣ для того, чтобы они провяли, а затѣмъ въ тѣни подъ навѣсомъ, открытымъ со всѣхъ сторонъ, чтобы ихъ продувало вѣтромъ.

Въ зависимости отъ погоды балыкъ спѣетъ 4—6 недѣль. Признакомъ спѣлости балыка отчасти можетъ служить появленіе тонкой пленки плѣсени. Если такой плѣсени не появится, то значитъ балыкъ пересоленъ.

Хорошо приготовленный балыкъ долженъ быть также мягокъ и нѣженъ, какъ семга. Цвѣтъ его красноватый или коричнево-оранжевый, просвѣчиваетъ насквозь. Запахъ довольно характерный, нѣсколько напоминающій

отуречный. Въ балыкъ не должно быть ни малѣйшей протурклости, кислоты или слишкомъ соленого вкуса.

Хорошій балыкъ цѣнится въ продажѣ около 1 руб. за фунтъ, представляя самое выгодное использованіе красной и бѣлой крупной рыбы.

Мороженная рыба зимою и вяленая лѣтомъ представляютъ у насъ главные способы консервированія и храненія рыбы. Соленой рыбы у насъ потребляется также много; что-же касается до копченой, маринованной и рыбныхъ консервовъ; то заготовка и спросъ на такую рыбу сравнительно ничтоженъ.

Провѣсную сомовину готовятъ такъ: свѣжую рыбу потрошатъ, обтираютъ на сухо, пересыпаютъ и натираютъ внутри и снаружи солью съ небольшимъ количествомъ селитры. Черезъ 3—4 дня надо отрѣзать голову, вырѣзать позвоночникъ, распластать на 4 продольныя части и повѣсить ихъ въ тѣни, толстымъ концомъ внизъ, ибо хвостъ, содержащій много жира, который стекаетъ на спинную часть, придаетъ ей вкусъ и мягкость.

Такой сомовый балыкъ можно сохранить безъ порчи въ теченіе 2—3 мѣсяцевъ.

Соленіе рыбы.

Заготовка рыбы впрокъ соленіемъ весьма распространенна у насъ въ Россіи, такъ какъ самая значительная часть нашихъ рѣчныхъ рыбъ ловится обильно весною и въ началѣ лѣта во время хода или нереста. Нѣкоторыя породы рыбъ, какъ напр., астраханская сельдь и каспійская вобла, идущая для метанія икры въ Волгу, встрѣчаются въ продажѣ чаще всего въ соленомъ видѣ. Кромѣ того солятъ очень большое количество красной рыбы: осетровъ, бѣлугъ, севрюгъ, семги, судаковъ, сомовъ, щукъ и др. бѣлой рыбы.

Соленая рыба, поступающая въ продажу, готовится промышленниками на рыбныхъ заводахъ. Однако, при дефицитѣ рыбы въ мѣстахъ лова, въ теплое время года, выгодно солить ее хозяйственнымъ образомъ для домашняго обихода.

Соленіе состоитъ въ томъ, что рыба, предваритель-но очищенная отъ внутренностей и жабръ, пересыпается солью. Извѣстно, что поваренная соль обладаетъ вы-сокою степенью гигроскопичности или способностью впитывать въ себя влагу и приидя въ соприкосновеніе съ мясомъ рыбы, отнимаетъ отъ него воду, въ которой соль и растворяется; образующійся при этомъ рассоль про-никаетъ въ мышечную ткань, противодѣйствуя развитію гнилостныхъ бактерій, въ чемъ, собственно, и состоитъ консервирующее дѣйствіе соли. Для этого, подвергае-мую посолу рыбу помѣщаютъ въ чану или бочкѣ, достаточно прочной и не пропускающей воды, слѣдо-вательно, не дающей утечки рассола.

Рыбу оставляютъ въ чану 1—2 недѣли, въ зави-симости отъ температуры, пока она достаточно проши-тается солью.

При посолкѣ сельдей на каждые 2 пуда рыбы идетъ до 1½ пудовъ, а красной рыбы на 1 пудъ рыбы 10—15 фунтовъ соли.

Просоленную рыбу вынимаютъ и укладываютъ въ бочки, снова пересыпая каждый слой ея немного солью. Затѣмъ бочки закупориваютъ, просверливаютъ отвер-стіе и наливаютъ до полноты свѣжаго рассола, послѣ чего самое отверстие затыкаютъ деревянною пробкой и въ такомъ видѣ соленая рыба поступаетъ въ продажу и транспортировку.

Хорошо просоленная рыба можетъ храниться го-дами. Рыба такого крѣпкаго засола носитъ въ торговлѣ названіе **коренного товара**.

Рыба коренного посола содержитъ такъ много соли, что передъ употребленіемъ въ пищу ее необходимо отмочить въ водѣ 10—12 часовъ.

Посоленная коренная рыба, какъ напр. сомъ, са-зань, судакъ могутъ храниться безъ рассола въ су-хомъ видѣ; сельдей же слѣдуетъ хранить обязательно въ рассолѣ и непременно въ прохладномъ мѣстѣ, иначе они портятся.

Рано весною и поздно осенью рыбу можно солить въ стопахъ, безъ посуды, но подъ защитою отъ солнца: раздѣленную пластомъ рыбу пересыпаютъ солью (на

1 пудъ берутъ 10 фунтовъ соли). Образующійся при этомъ рассоль частью промываетъ мясо рыбы, частью свободно стекаетъ. Такая стоповая рыба имѣеть то преимущество, что можетъ сохраняться безъ рассола и посуды, но достоинство товара бываетъ плоше, чѣмъ у рыбы соленой въ бочкахъ и сохраняемой на ледникѣ.

Рыба приготовленная такимъ способомъ, называется въ торговлѣ **малосоломъ**. На посоль ея идетъ соли много меньше, чѣмъ при солкѣ въ бочкахъ, именно не болѣе $2\frac{1}{2}$ —3 фунтовъ соли на 1 пудъ рыбы.

Малосоль можно употреблять для приготовленія пищи безъ предварительной вымочки, но въ сыромъ видѣ, т. е. безъ варки или пшаренія ее употреблять нельзя.

Красную рыбу обыкновенно солить, когда она дешева и когда цѣны на нее падаютъ, что бываетъ чаще всего при наступленіи оттепели. Рыбу сначала оттаиваютъ, потрошатъ, очищаютъ отъ слизи, вынимаютъ вязигу, отнимаютъ голову, вырѣзаютъ перья и хвостъ и разбираютъ по хрящамъ на звенья. Послѣднія обмываютъ въ холодной водѣ, протираютъ насухо и натираютъ со всѣхъ сторонъ солью съ небольшимъ количествомъ селитры. Натертые куски рыбы укладываютъ въ кадуюшку или боченокъ рядами, пересыпая ихъ хмѣлемъ и спеціями. На 1 пудъ рыбы берутъ 3—4 фунта соли, 2 лота селитры, $\frac{1}{2}$ фунта хмѣля и до 3 лотовъ лаврового листа. Иногда кромѣ хмѣля и спецій посыпаютъ еще наскобленного хрѣна. Спустя 2—3 дня, когда рассоль выйдетъ наверхъ, подъ напоромъ наложеннаго гнета, верхнее дно боченка заколачиваютъ и ставятъ на ледникѣ.

Если рассола окажется мало, то его добавляють чрезъ высверленное отверстіе въ верхнемъ днѣ и затѣмъ это отверстіе затыкають пробкой.

Головизны солить въ отдѣльной посудѣ, такъ какъ онѣ требуютъ большее количество соли.

Для небольшихъ хозяйствъ очень удобно солить осетрину въ большихъ стеклянныхъ банкахъ, разрѣзанную на куски такой величины, чтобы ихъ хватило только на одинъ разъ.

Когда наверху рассола начнутъ сначала пузырьки, а затѣмъ рыба замыливается и слегка припахиваетъ, то ее необходимо тотчасъ же вынуть изъ рассола, перемыть въ чистой водѣ, кадку же хорошо выпарить и выжечь соломой для уничтоженія запаха. Вымытые куски снова укладываютъ въ кадки и пересыпаютъ солью и заливаютъ свѣжимъ рассоломъ ставятъ боченки на ледь.

Очень соленую (коренную) рыбу можно сдѣлать менѣ соленой посредствомъ вымачиванія въ теченіе 2—3 часовъ въ теплой водѣ или же въ горячемъ молокѣ. Послѣдній способъ, однако, менѣ употребителенъ по своей дороговизнѣ.

Соленіе свѣжей семги, которую часто можно приобрести дешево подъ Петербургомъ, въ Финляндіи и въ Остзейскихъ губерніяхъ, а также на Кавказѣ; состоитъ въ слѣдующемъ: семгу очищаютъ, обтираютъ и посыпаютъ солью съ небольшимъ количествомъ селитры. 3—4 дня спустя опрubaютъ голову, вынимаютъ спинную кость, раздѣляютъ вдоль на двѣ половины, вѣшаютъ въ тѣни за хвостъ, чтобы дать обсохнуть.

Въ такомъ видѣ соленую семгу можно сохранить безъ порчи 2—3 мѣсяца. Иногда ее кошатъ.

Большое значеніе для успѣха посола и качества полученнаго продукта, имѣетъ качество соли и степень ея мелкости. Сила дѣйствія соли зависитъ отъ процентнаго содержанія главной составной части соли—хлористаго натрія, содержаніе котораго колеблется отъ 84 до 95%, а также количества и состава примѣсей. Такъ, примѣсь сѣрно-кислыхъ солей и въ особенности магнія, кальція и натрія, придаютъ соли горьковатый вкусъ, ухудшаютъ ея качества; напротивъ, углекислыя и хлористыя соли кація улучшаютъ качество соли, придавая ей еще большую гигроскопичность.

Хороша для посола соль самоосажденныхъ озеръ нашего юго-востока (Баскунчакъ, Эльтонъ, Индерское и др.). Менѣ пригодна молотая каменная соль, ибо она дѣйствуетъ слишкомъ энергично и, по словамъ рыбопромышленниковъ, „сжигаетъ“ нѣжные сорта рыбы.

Крушная соль идетъ на приготовленіе насыщеннаго раствора, болѣе мелкая—для посола нѣжныхъ сортовъ

рыбнаго товара, когда отдѣльные куски рыбы, приходится натирать поваренною солью.

Не менѣе серьезное значеніе для храненія соленой рыбы имѣеть также посуда, въ которой рыба хранится. Она не должна давать течи, ибо только въ рассолѣ рыба не будетъ портиться. Рыба также не должна всплывать наверхъ и потому ее слѣдуетъ прикрывать кружками и накладывать пнегъ.

Переходимъ къ изложенію посола трески и шикши по голландскому способу.

При посолѣ трески и шикши, уловъ которыхъ составляетъ громадную статью доходовъ на сѣверѣ, съ рыбами поступаютъ такъ: у только-что вынутой изъ воды еще живой трески перерѣзываютъ жабры, отчего рыба быстро засыхаетъ. При этой операціи изъ рыбы вытекаетъ довольно много крови и мяса такой рыбы въ засолѣ выходитъ много болѣе, противъ мяса медленно уснувшей рыбы. Кромѣ трески жабры рѣжутъ также у палтуса. У другихъ рыбъ, какъ напр. шикши, зубатки и пр. жабрь не рѣжутъ и даютъ имъ уснуть обыкновеннымъ способомъ.

Привезенную рыбу немедленно начинаютъ чистить, не давая ей лежать и киснуть, такъ что въ засолѣ поступаетъ рыба въ совершенно свѣжемъ видѣ. Для чистки рыбы употребляются обыкновенные стальные ножи съ острымъ концомъ; самая же операція производится на невысокомъ столѣ, по краямъ котораго прибиты рейки, такъ что скользящая рыба при чисткѣ не можетъ соскользнуть со стола.

Вычищенную рыбу моютъ въ соленой водѣ для того, чтобы удалить кровь и нечистоты, приставшія къ ней. Затѣмъ складываютъ въ корзины и приступаютъ къ засолкѣ въ бочкахъ.

Для засолки употребляется крупнозернистая соль, которой идетъ на одну рыбу въ зависимости отъ того, на какой срокъ хотятъ сохранить рыбу. Если требуется сохранить ее на дальній срокъ или же, когда она предназначена для транспортированія, то и соли кладутъ въ большемъ количествѣ. Въ обыкновенныхъ случаяхъ на четыре бочки рыбы идетъ одна бочка соли. По проше-

ствии нѣсколькихъ дней послѣ засолки, рыба значительно осѣдаетъ и въ бочкахъ образуется пустота. Тогда бочки открываютъ и добавивъ рыбы, заливаютъ рассоломъ. Но при этомъ строго соблюдается то правило, чтобы бочки заполнялись рыбой того же посола.

Такая добавка рыбы и рассола дѣлается нѣсколько разъ, пока бочки будутъ полны.

Для посолки рыбы употребляются, обязательно хорошей работы, дубовыя бочки съ прочными обручамп. причемъ верхніе обручи должны быть желѣзные. Передъ употребленіемъ бочки въ дѣло, надо внимательно осмотрѣть ее и если окажутся дырочки и щели, то тщательно законопатить паклей. Послѣ того бочку запариваютъ и замазываютъ саломъ щелки и мѣста конопатки.

Когда бочки окончательно доложены рыбой и закупорены, обручи прибиваютъ небольшими гвоздиками для того, чтобы при транспортированіи они не могли соскочить. На совершенно готовыхъ бочкахъ выставляютъ особые знаки, которые должны соответствовать содержимому бочки.

Бочки хранить всегда въ лежачемъ положеніи, складывая ихъ рядами одинъ на другой, однако, не болѣе 2—3 рядовъ, иначе нижній рядъ можетъ не выдержать тяжести и бочки раздавятся.

У трески, вынутой изъ воды, немедленно перерѣзаютъ дыхательныя жабры и затѣмъ чистятъ. Приступая къ чисткѣ и раздѣлкѣ рыбы, у ней, прежде всего, вырѣзаютъ языкъ и часть горла, соединяющую голову съ туловищемъ. Изъ головы вырѣзаютъ щеки. Затѣмъ, взявъ треску лѣвой рукой за голову, кладутъ ее брюхомъ вверхъ, головою на край бочки, въ которой моютъ рыбу. Затѣмъ дѣлаютъ два косыхъ разрѣза по бокамъ рыбы, впереди грудныхъ плавниковъ и третьимъ разрѣзомъ перерѣзаютъ связки позвоночнаго столба.

Послѣ этого рыбу ломаютъ объ край бочки такъ, что все мясо, которое находится на затылкѣ рыбы, сдвигается и остается при туловищѣ, при которомъ остаются и всѣ внутренности.

Послѣ этого обезглавленную рыбу кладутъ на бокъ на столикъ, спиной къ чистильщику и первый разрѣзъ

дѣлаютъ начиная отъ середины брюха и до хвостового плавника, причемъ въ хвостовой части мясо прорѣзаютъ до позвоночника. Вторымъ разрѣзомъ справаhalbо вскрываютъ окончательно полость брюха и удаляютъ внутренности. Послѣ этого перерѣзаютъ ребра и распластываютъ рыбу на двѣ половинки; перерѣзаютъ позвоночный столбъ поперекъ, вблизи хвоста и переднюю часть позвоночника удаляютъ, а заднюю оставляютъ въ мясѣ.

Послѣ такой раздѣлки рыбы, ее моютъ, для чего берутъ за хвостъ и полощатъ въ водѣ, слегка отжимая, для удаленія крови, которая остается только около хвостовой части позвоночника. Вымытую рыбу складываютъ въ корзину, даютъ стечь водѣ и затѣмъ солятъ въ бочкахъ.

Треску укладываютъ спинками внизъ, причемъ немного скручиваютъ. Такъ всю бочку наполняютъ по винтовой линіи и каждую рыбу засыпаютъ солью.

Вырѣзанные изъ головы трески щеки, языкъ и горло складываютъ въ бочку и заливаютъ водою. Продержавъ въ послѣдней дня два, ихъ снова переносятъ въ крѣпкій растворъ и въ этомъ видѣ сохраняютъ въ прокъ.

У шикши жабры не перерѣзаютъ, а приступая къ чисткѣ рыбы, берутъ одной рукой за голову и кладутъ брюхомъ на столъ такъ, чтобы голова свѣсилась на край стола; затѣмъ ножомъ дѣлаютъ первый надрѣзъ позади головы и притомъ настолько глубоко, чтобы надрѣзать связки позвоночника. Затѣмъ дѣлаютъ два косыхъ разрѣза: позади грудныхъ плавниковъ и немного наискось къ хвосту рыбы.

Сдѣлавъ такіе надрѣзы, голову отнимаютъ руками, причемъ отнимается и передняя часть брюшка и внутренности.

Оставшуюся часть брюшка до заднепроходнаго отверстия разрѣзаютъ ножомъ; прямая кишка перерѣзается и всѣ внутренности удаляются. Далѣе уже никакой раздѣлки шикши не дѣлается и ее опускаютъ въ бочку съ водою. Затѣмъ рыбу вылавливаютъ палкой, на концѣ которой привязанъ крючокъ съ затупленнымъ концомъ.

Изъ брюшной полости открываютъ руками приросшія къ спинкѣ плавательный пузырь и другіе пленки, оставшія послѣ чистки. Кровь отмываютъ щеткой. Промытую рыбу складываютъ въ корзины и когда вода стечетъ, немедленно засаливаютъ.

Въ бочку шикшу укладываютъ ребромъ, спинками внизъ и головною частью туловища въ разныя стороны. Послѣ этого каждый рядъ рыбы посыпаютъ солью.

По берегамъ Балтійскаго моря ловится въ громадномъ количествѣ мелкая рыбка, извѣстная подъ названіемъ **кильки**.

Въ соленомъ видѣ, съ прибавкою разныхъ пряностей, кильки получили большое распространеніе въ качествѣ дешеваго товара консерва въ жестянкахъ и въ стеклянныхъ банкахъ, приготовляемыхъ въ громадномъ количествѣ заводскимъ способомъ въ Ригѣ и Ревелѣ.

Кильки, однако, можно готовить домашнимъ способами. Для приготовленія килекъ идетъ, главнымъ образомъ, жирная рыба лѣтняго и осенняго лова. Свѣжія кильки пересыпаютъ солью, считая на 12 ч. рыбы 1 ч. соли. Въ полученномъ при этомъ рассолѣ рыбу оставляютъ стоять не болѣе полусутокъ, помѣщаютъ въ корзины и даютъ стечь рассолу.

Просоленную рыбу пересыпаютъ смѣсью изъ 12 стакановъ мелкой соли, 6 лотовъ обыкновеннаго перца, 1 лота испанскаго, 1 лота гвоздики, 1 лота мускатнаго орѣха и 6 лотовъ сахару. Все это надо столочь и хорошо перемѣшать. Затѣмъ берутъ половину этой смѣси на 30 фунтовъ рыбы, перемѣшиваютъ съ нею и оставляютъ стоять въ незакупоренной посудѣ 14 дней. Затѣмъ рыбу укладываютъ въ ту посуду, въ которой она будетъ храниться, сначала спинкой внизъ, пересыпая оставшейся половиной пряностей послонно и перекладывая лавровыми листьями. Послѣ заполнения рыбу заливаютъ рассоломъ, образовавшимся изъ нее же. Послѣ закупорки каждыя два дня, ее перевертываютъ и перекалываютъ для лучшаго перемѣшиванія. Посудой служатъ небольшіе деревянные боченочки, но чаще всего жестянки, закупориваемыя безъ пайки, при помощи машины, холоднымъ способомъ. Чаще всего для килекъ употре-

блятся небольшія круглыя банки на $\frac{1}{2}$ фунта и 1 фунтъ, а въ домашнемъ хозяйствѣ хранить въ стеклянныхъ банкахъ.

Рецептовъ для приготовленія килекъ существуетъ много и кромѣ указаннаго нами, остановимся еще на двухъ изъ нихъ: 1) свѣжую кильку помѣщаютъ на сутки въ крѣпкій разсолъ, вынимаютъ на рѣшето, даютъ разсолу стечь, кладутъ слоями въ боченки, перекладывая елѣдующею смѣсью: на 18 литровъ рыбы берутъ 1 литръ соли, 190 грам. перцу, 32 грамма мускатнаго орѣха, 190 грам. сахару, 32 грам. гвоздики, 32 грам. испанскаго хмѣля. Все это толкутъ до крушныхъ зеренъ и перемѣшиваютъ съ солью. Снизу, въ срединѣ и сверху кладутъ лавровыхъ листьевъ. Затѣмъ боченокъ закупориваютъ, постоянно поворачивая и кашая его. Лѣтомъ, черезъ двѣ недѣли, а зимою черезъ 4—6, кильки будутъ совершенно готовы къ употребленію.

2) По другому способу кильки предварительно солятъ и вымачиваютъ въ водѣ около сутокъ, кладутъ на 6 часовъ въ сахарный растворъ, составленный изъ 20 ч. воды и 1 ч. сахара, берутъ $\frac{1}{2}$ литра столовой соли, 19 граммовъ перцу, 15 грам. гвоздики, 15 грам. мускатнаго орѣха, 15 гр. хмѣля, 60 гр. сахарной муки и немного лавроваго листа. Этою смѣсью перекладываютъ рыбу.

Копченіе рыбы.

Копченіе рыбы получило широкое распространеніе во всѣхъ странахъ Западной Европы, въ томъ числѣ и въ Россіи и техника этого способа консервированія рыбныхъ продуктовъ достигла высокой степени развитія.

Въ отдѣльныхъ странахъ выработались отдѣльные типы копченень и различные копченые рыбные товары, описанію способовъ приготовленія которыхъ и будетъ посвящена настоящая глава.

Копченіе имѣетъ много общаго съ вяленіемъ рыбы, съ которымъ мы уже подробно ознакомили читателей. Это въ сущности тоже вяленіе, только не на чистомъ воздухѣ, но въ дыму, а потому и считается болѣе проч-

нымъ и вкуснымъ. Проштитывалась креозотомъ, рыба, болѣе или менѣ просоленная, становится способной противостоятъ гніенію, плѣсени и нападению насѣкомыхъ.

Противопожарныя свойства дыма извѣстны очень давно; къ этому способу заготовки припасовъ впрокъ прибѣгали еще въ древности.

Копченіе рыбы имѣетъ то важное преимущество передъ свѣжей рыбой и соленой, что легко перевозится во всякое время года, много вкуснѣе и, кромѣ того, можетъ быть употреблена въ сыромъ видѣ. Вслѣдъ почему копченый рыбный товаръ имѣетъ большую цѣну при умѣломъ приготовленіи, служа въ то же время большимъ подспорьемъ для домашняго хозяйства. Надо удивляться, почему наши хозяева и хозяйки пренебрегаютъ этимъ способомъ заготовки, предпочитая ему соленіе и даже маринованіе. Это предпочтеніе отчасти оправдывается сравнительною сложностью и продолжительностью копченія, а также необходимостью тщательнаго присмотра надъ рыбой во время этой операціи.

Многихъ также удерживаетъ ложное убѣжденіе, что удачное копченіе возможно произвести только въ особыхъ коптильняхъ, но это справедливо только для копченія большой массы товара заводскимъ путемъ, тогда какъ въ домашнемъ быту, при небольшихъ заготовкахъ, коптильней можетъ служить овинъ, баня и наконецъ русская печь.

Можно поставить на дворѣ переносныя будки-коптилки. Это деревянные шкафы, высотой приблизительно въ 2 арш. съ трубою наверху и отверстіемъ на днѣ пола. Ширина такой коптилки-шкафа бываетъ 1 аршинъ и болѣе. Для большей безопасности отъ пожара, будки обиваютъ внутри оцинкованнымъ желѣзомъ. Устанавливать такія коптилки можно на ножкахъ, стойкахъ или же на кирпичачъ на высотѣ $1\frac{1}{2}$ —2 арш. отъ земли. Подъ отверстіемъ ставятъ жаровню съ торящими угольями, которые посыпаютъ опилками или прикрываютъ травой, свѣжей хвоей и т. п.

Главнымъ условіемъ хорошаго и безопаснаго копченія служитъ возможно большее количество дыма и возможно меньше огня; необходимо, чтобы сожигаемый

материалъ только тлѣть. Вотъ почему для копченія употребляется легкій горючій материалъ, какъ напр. щепки, древесныя опилки, листь, хвоя, а также солома, связанная пучками. Очень недурнымъ горючимъ материаломъ для копченія считается хвоя и въ особенности можжевеловикъ, такъ какъ дымъ его имѣетъ пріятный смолистый запахъ.

Въ практикѣ различаютъ **холодное** и **горячее копчение**. Первое замѣняетъ просушивание, давая рыбѣ особый вкусъ и обезпечивая стойкость противъ порчи. Второе производится при высокой сравнительно температурѣ, причѣмъ рыба какъ бы жарится.

Процессъ холоднаго и горячаго копченія совершенно различенъ. Такъ, холодное копчение совершается въ особыхъ камерахъ коптильняхъ, устройство которыхъ можетъ быть весьма разнообразно. Не входя въ разборъ заводскихъ приѣмовъ, приведемъ здѣсь, кромѣ указанной нами переносной будки-коптилки, камеру для холоднаго копченія рыбы.

Въ любомъ помѣщеніи, предпочтительно каменномъ или изъ саманнаго кирпича отгораживаютъ площадь въ 2 сажени длины и ширины. Это пространство забиваютъ досками и замазываютъ щели глиной. Полъ дѣлаютъ земляной или кирпичный. Изъ этой камеры выводятъ трубу для удаленія излишняго дыма. Въ камеру ведетъ низенькая входная дверь, которая должна плотно закрываться, внизу дверь снабжена отдушиной, которую можно закрывать и открывать.

По бокамъ камеры сдѣланъ рядъ переплета изъ деревянныхъ брусковъ, на который концами кладутъ палки, а на эти послѣднія развѣшиваютъ рыбу, подвергаемую копченію и связанную пошарно.

Развѣсивъ рыбу, на полу зажигаютъ кучки древесныхъ стружекъ или деревянныхъ обрѣзковъ. Разгорѣвшееся пламя посыпаютъ сверху опилками для того, чтобы образовалось больше дыма, отдушиной же и трубою регулируютъ тягу, стараясь, чтобы температура внутри камеры не слишкомъ поднималась и дымъ въ ней постоянно держался.

Рыбу оставляютъ въ дыму на одинъ или нѣсколько

дней, чѣмъ дольше ее держать, тѣмъ лучше она противостоитъ порчѣ, но однако при слишкомъ долгомъ копченіи рыба не будетъ вкусна. Слегка прокопченная, не болѣе 8—10 часовъ, малосоленая рыба считается лакомствомъ, но ее нельзя хранить продолжительное время.

Рыба холоднаго копченія въ сущности является сырой, какъ и всякая вяленая рыба. Вкусъ копченой рыбы много зависитъ отъ матеріала для курева. Для улучшенія достоинства копченнаго товара какъ топливо можно употреблять можжевеловникъ, сосновые опилки и проч.

При копченіи воблы употребляются исключительно древесные опилки. Приготовленіе копченой или „куреной“ воблы у насъ значительно распространено. Удобство здѣсь заключается въ томъ, что коптить рыбу можно круглый годъ, а не только весною, съ одинаковымъ успѣхомъ.

Осень считается наиболѣе удобнымъ временемъ для копченія воблы, такъ какъ къ этому времени она имѣется всегда слегка просоленная. Если же вобла крѣпко солоната, то ее предварительно вымачиваютъ, вѣшаютъ въ копильню для обсушки безъ дыма и только когда просохнетъ разводятъ „дымъ“.

Вобла, а также селедка, предназначенныя для долгаго храненія, подвергаются дѣйствию дыма въ теченіе 4-хъ дней, при температурѣ 13—14 град. Р. Обыкновенно же коптятъ эти рыбы не болѣе 1 сутокъ, причемъ наиболѣе нѣжные сорта сельдей выдерживаются и того менѣе, 8—12 часовъ, но температуру надо повысить до 22 град. Р.

Холоднымъ способомъ можно коптить и всякую другую рыбу, но каждый сортъ ея коптится съ соблюденіемъ различныхъ особенностей, о чемъ мы скажемъ при описаніи копченія этихъ сортовъ рыбъ.

Такъ въ Англіи въ довольно большомъ ходу свѣжепросоленная и слегка прокопченная сельдь, извѣстная подъ названіемъ „кишперсъ“. Приготовленіе ее ведется такъ: свѣжую рыбу разрѣзаютъ со спины, удаляютъ внутренности и жабры, промываютъ въ водѣ отъ крови, кладутъ въ насыщенный растворъ соли, въ которомъ и выдерживаютъ мелкую рыбу 20 минутъ, а крупную 25 ми-

нутъ. Вынутую рыбу надѣваютъ на крючки, вбитые въ перекладыны, на которыхъ вносятъ въ коптильню. Огни зажигаютъ, когда рассоль съ рыбы стечетъ совершенно. Нижній рядъ вѣшаютъ надъ огнемъ на разстояніи двухъ аршинъ. Копченіе продолжается 12 часовъ при температурѣ 22 град. Р.

Такимъ же способомъ можно коптить въ распластаномъ видѣ и другую рыбу, но только при копченіи крупной рыбы, вмѣсто надѣванія на крючья, рыбу растягиваютъ на палочкахъ.

Мелкія селетки обыкновенно подвергаютъ копченію въ цѣльномъ видѣ, связывая ихъ пряжей за хвосты или нанизываютъ за головы. Соленіе состоитъ въ томъ, что рыбки помѣщаютъ въ насыщенный растворъ на $\frac{1}{2}$ —1 ч. времени, въ зависимости отъ того, хотять-ли приготовить малосольную сельдь или же крѣпко ее посолить. Во всякомъ случаѣ такое соленіе не должно продолжаться долѣе одной ночи. Въ томъ же случаѣ, когда для копченія предназначена ранѣ посоленая рыба, то такую рыбу надо предварительно отмочить въ теченіе полусутокъ, мѣняя воду каждые 3—4 часа и затѣмъ, обтеревъ отъ воды, помѣщаютъ въ коптильню, гдѣ подвергаютъ копченію какъ свѣже-просоленную рыбу.

При копченіи лососины выбираютъ не очень жирную рыбу, очищаютъ отъ чешуи, разрѣзываютъ отъ спинки до позвоночника вдоль всего тѣла; позвоночникъ отдѣляютъ сначала съ одной стороны, а затѣмъ съ другой и удаляютъ прочь. Изъ рыбы, такимъ образомъ, получается пластъ; счищаютъ пленки и кровяныя жилки, вынимаютъ глаза. Рыбу хорошо промываютъ отъ крови. Промытую рыбу пересыпаютъ солью, укладывая на наклонной плоскости по 10—15 штукъ стечками. Соль добавляютъ ежедневно въ теченіе 5 дней. Просоленную рыбу отмачиваютъ, вывѣшиваютъ для просушки на солнце, при хорошей погодѣ на 1 день, а затѣмъ помѣщаютъ въ коптильню, гдѣ подвергаютъ холодному копченію въ теченіе двухъ ночей.

Переходимъ къ горячему копченію, при которомъ, какъ мы сказали выше, рыба не только коптится, но даже нѣсколько поджаривается. Для того, чтобы поджарить рыбу

прибѣгаютъ къ помощи печей обыкновенныхъ или специально устроенныхъ для копченія.

При копченіи горячимъ способомъ, въ русской печи, поступаютъ такъ: вымывъ рыбу, разрѣзуютъ ее вдоль спины или же по брюху, вынимаютъ внутренности и солятъ. По прошествіи 10—12 часовъ рыба будетъ готова. Тогда берутъ желѣзный листъ, кладутъ на него рядъ палочекъ, а на нихъ рыбу. Листъ съ рыбой ставятъ на таганъ или на ребро кирпичей въ печь.

Свернувъ пучками солому или сѣно и добавивъ можжевельника, зажигаютъ, поставивъ ихъ въ челъ печи и по сторонамъ листа съ рыбой. Когда огонь усилится, закрываютъ печь заслонкой и когда начнетъ гаснуть, снова открываютъ, повторяя это до тѣхъ поръ, пока окажется необходимымъ.

Для крупной рыбы (не меньше 5 ф. вѣсу), на такую операцію потребуется не меньше 1 часа времени, для мелкой—значительно меньше.

Для приданія блеска выкопченной рыбѣ, ее смазываютъ слегка орѣховымъ масломъ, а для улучшенія вкуса посыпаютъ толчеными пряностями: корицей, гвоздикой и перцемъ.

По этому способу коптятъ лещей, окуней, карасей, линей и др. рыбъ.

Корюшку, салаку и вообще мелкую рыбу не потрапачивать, а коптятъ въ цѣльномъ видѣ.

Сиги, предназначенные для копченія, сначала надо выпотрошить, обмыть и натерѣть солью, сложить въ деревянную кадочку или лоханку и поставить въ холодное мѣсто дня на 4, каждый день осторожно переворачивая. Затѣмъ вторично прополаскиваютъ и вытеревъ каждую рыбу насухо, продѣваютъ чрезъ ротъ вдоль спины деревянную спицу, обертываютъ бумагой и вѣшаютъ въ копильнѣ спицею внизъ на 4—8 дней, въ зависимости отъ того какъ долго будетъ храненіе рыбы.

По другому способу сиги коптятъ такъ: проткнувъ сига насквозь лучиной, кладутъ ихъ на рашперъ, т. е. желѣзную рѣшетку для жаренія. Рыбы на рашперѣ ставятъ въ печь, въ самомъ задѣ которой помѣщаютъ топливо. Печь закрываютъ заслонкой, которая, опираясь на ручку

рашпера оставляетъ отверстіе для дыма проходящаго чрезъ рыбу для копченія.

Копченіе салаки и шпротовъ производится въ громадномъ количествѣ. Для ихъ приготовленія строятъ цѣлыя заводы, состоящіе изъ большого количества печей. Печи дѣлаютъ въ формѣ низкихъ шкафовъ съ трубою для дыма. вмѣсто полокъ въ шкафъ вставляютъ желѣзныя рамы съ выдвигаемыми желѣзными прутьями. На эти прутья нанизываютъ подъ жабры въ ротъ мелкія рыбки по 40 штукъ на каждый пруть, на раму помещаютъ 60 прутьевъ и когда всѣ рамы заполнены, которыхъ въ печи бываетъ не менше 3, разводятъ огонь съ дымомъ для копченія. Рамы кладутъ на разстояніи одна отъ другой на величину длины рыбы. Рамы перемещаютъ: нижнюю наверхъ, а верхнюю внизъ и т. д. для того, чтобы дѣйствіе жара было равномерное.

Рыбу передъ копченіемъ или совсѣмъ не солятъ или же держатъ въ рассолѣ не болѣе 1 часа. Сначала держатъ слабый огонь, чтобы подсушить поверхность и когда она высохнетъ усиливаютъ огонь и держатъ въ немъ рыбу 2—3 часа.

Копченые угри часто заготавливаются впрокъ въ громадномъ количествѣ въ Западной Россіи, особенно въ Литвѣ. Угри разрѣзаютъ вдоль спины, сдираютъ съ нихъ кожу, потрошатъ, отрѣзаютъ голову и солятъ, укладывая въ кадочку. Чрезъ 2—3 дня вынимаютъ, обтираютъ, завертываютъ въ бумагу и коптятъ въ продолженіи 4—5 дней. Иногда угрей только наливаютъ солью съ различными пряностями и по простествіи нѣсколько часовъ коптятъ.

Горячимъ способомъ можно коптить осетрину въ кускахъ, надѣтыхъ на вертелъ. Въ печи приходится держать рыбу 2—4 часа.

Вообще всѣ сорта рыбы, приготовленные горячимъ копченіемъ, не могутъ сохраняться болѣе 5—6 дней и предназначаются для немедленнаго употребленія въ пищу и отправку на небольшіе разстоянія.

Маринованіе рыбы.

Рыбы маринуютъ чаще, чѣмъ мясо и чаще всего домашними способами, когда она дешева и когда храненіе ея въ свѣжемъ видѣ затруднительно.

Всѣ рыбные маринады употребляются исключительно для закуски.

Рыбу прежде всего потрошатъ, чистятъ, а иногда совсемъ сдираютъ кожу; если рыба крупна, то разрѣзаютъ на куски.

Въ нѣкоторыхъ случаяхъ передъ заливкой маринадомъ рыбу отвариваютъ въ водѣ; чаще однако ее слегка поджариваютъ въ маслѣ въ чухонскомъ или въ прованскомъ, предварительно посоливъ и обвалявъ въ толченыхъ сухаряхъ или въ мукѣ.

Когда хотять сохранить рыбу на продолжительное время, то ее предварительно надо просолить и оставить лежать нѣсколько часовъ. При небольшой заготовкѣ удобнѣе укладывать рыбу плотно въ стеклянныя банки, а при большихъ запасахъ рыбу укладываютъ въ дубовыя бочки, предварительно выпаренныя внутри крутымъ кипяткомъ и смазанныя прованскимъ масломъ. Слои рыбы иногда перекладываютъ лавровыми листьями, майораномъ и обливаютъ эстрагономъ. Когда рыба уложена въ банки или боченокъ, наливаютъ прокипяченный и остуженный уксусъ съ пряностями. Поверхъ всего наливаютъ прованское масло и затѣмъ бочки закупориваютъ.

Наиболѣе часто маринуютъ слѣдующія рыбы: корюшку, минюги, угорь, сомъ, осетрину, навагу, снѣжки и сельдей.

Уксусъ употребляемый для маринованія надо брать лучшаго качества и варить со спеціями. На 1 бутылку уксуса берутъ 2 столовыхъ ложки соли, полъ горсти англійскаго перцу, немного лавроваго листа, гвоздики, корицы, и четверть стакана мелкаго сахара. Все это хорошо провариваютъ и даютъ остыть.

Всего чаще маринуютъ осетрину и другую красную рыбу. Мы поэтому и начнемъ съ описанія способовъ маринованія осетрины.

Духовая осетрина готовится такъ: разнявъ

осетрину на зленья, хрящи обрѣзають; звенья же перемывають въ холодной водѣ и варять въ соленой водѣ. Затѣмъ рыбу вынимають изъ кастрюли, утыкають гвоздикой и корицей, складываютъ въ боченокъ, пересыпая каждый слой мускатнымъ цвѣтомъ или тертымъ мускатными орѣхами, закупоривають и заливаютъ чрезъ отверстіе для втулки, теплымъ, крѣпкимъ рейнскимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ пряностями.

На 1 пудъ рыбы обыкновенно идетъ ведро уксуса, 6 фунтовъ патоки, $\frac{1}{4}$ фунта рыбьяго клея и имбирю, лаврового листа 30 золотниковъ, корицы, гвоздики, кардамона и мускатнаго орѣха по 5 золотниковъ.

Когда хотятъ сохранить осетрину на продолжительное время, то ее необходимо круто посолить и продержать въ соли въ теченіе нѣсколькихъ часовъ и даже сутки. Послѣ этого рыбу обтирають на сухо и рѣжутъ на большіе куски, которые, промазавъ саломъ или, что еще лучше, хорошимъ прованскимъ масломъ жарятъ на противнѣ или же на рашперѣ, смазывая часто масломъ. Когда рыба поджарится и остынетъ, ее укладываютъ слоями въ боченокъ, пропосканный предварительно уксусомъ. На дно боченка и на каждый слой рыбы насыпають рядъ лаврового листа, размарина, перцу и гвоздики. Наполнивъ бочку, заколачивають дно и чрезъ отверстіе для втулки вливають остуженный рейнскій уксусъ, вскипяченный съ пряностями.

Для приготовленія маринованной лососины, очистивъ, выпотропивъ и вымывъ рыбу, рѣжутъ ее на пропорціональные куски, солятъ и оставляють на полчаса. Послѣ этого, обвалявъ въ мукѣ, обмакиваютъ въ свѣжія яйца, посыпають толчеными сухарями, складываютъ на разогрѣтое на сковородкѣ прованское масло и ставятъ на огонь. Поджаривъ слегка куски, снимають ихъ со сковороды, студятъ ихъ и укладываютъ въ большую стеклянную банку, пересыпая кусочками лука, зеленой петрушки и укропа и поливають эстрагономъ. Затѣмъ въ банку наливаютъ уксусъ вскипяченный и остуженный съ пряностями—перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикой и затѣмъ закупоривають.

На 5 фунтовъ лососины надо взять 1 фунтъ масла

чухонскаго или полфунта прованскаго, полфунта муки, сухарей, 5 яицъ, 2 бутылки уксуса, 5 луковиць, немного зелени мелко накрошенной.

Для маринованія **ряпушки** надо, очистивъ и выотрошивъ рыбку, вымыть ее и разложивъ на столъ, посыпать солью, обвалить въ мукъ и сложить въ разогрѣтый фритюръ на сковородѣ и поставить на огонь. Когда рыбки заколеруются, повсрачиваютъ ихъ на другую сторону, снимаютъ, студятъ и укладываютъ въ банку, покрывая каждый рядъ нарѣзанными кружочками луку. Все это заливаютъ отварнымъ уксусомъ, прокипяченнымъ съ пряностями и завязываютъ.

На 100 штукъ ряпушки берутъ 1 фунтъ очищеннаго фритюра, 1 фунтъ муки, 2 бутылки уксуса, 5 луковиць.

Маринованная корюшка шриготовляется совершенно такъ же, какъ ряпушка, только ее дѣлаютъ чаще всего на маслѣ.

При маринованіи снѣтковъ выбираютъ самыя крупныя, солятъ и чрезъ полчаса обваливаютъ въ мукъ, прожариваютъ въ прованскомъ маслѣ, наблюдая за тѣмъ, чтобы снѣтки не слипались. Затѣмъ складываютъ въ банку и заливаютъ варенымъ уксусомъ со спеціями.

На 1 фунтъ снѣтковъ идетъ полбутылки уксуса, $\frac{1}{4}$ фунта муки и 2 луковицы.

Угри маринуютъ двумя способами: первый мало отличается отъ только что описаннаго нами, именно: угря потрошатъ, снимаютъ кожу, солятъ въ теченіе сутокъ и болѣе, рѣжутъ на куски, которые обваливаютъ въ мукъ или въ сухаряхъ и поджариваютъ или только подрумяниваютъ въ маслѣ. Послѣ остыванія куски смазываютъ масломъ и укладываютъ въ боченокъ или банки, смазанные внутри прованскимъ масломъ, перестилая ихъ душистыми травами и пряностями, заливаютъ отварнымъ уксусомъ и закупориваютъ.

По этому же способу можно мариновать миноги и налимовъ.

По другому способу маринованіе угрей состоитъ въ томъ, что рыбу варятъ въ маринадѣ. Для этого вливаютъ въ кастрюлю полбутылки уксуса и полбутылки воды, затѣмъ кладутъ столовую ложку соли, 2 изрѣзан-

ныя луковицы, 5 зеренъ перцу, столько же гвоздики и кардамону и ставятъ на огонь. Въ то же время снимаютъ съ угря кожу, пропрошатъ и чистятъ рыбу, моютъ, рѣжутъ на куски, кладутъ въ кипящій уксусъ и варятъ. Когда рыба уварится, ее вынимаютъ и уложивъ въ банку, заливаютъ тѣмъ-же уксусомъ, остуживаютъ, обвязываютъ пузыремъ и ставятъ на ледъ.

Для приготовления маринованныхъ селедокъ поступаютъ такъ: берутъ хорошия жирныя и мягкія сельди, промываютъ ихъ въ 2—3 водахъ въ теченіе сутокъ, очищаютъ отъ внутренностей. Вымоченную сельдь обсушиваютъ и укладываютъ въ банки какъ кильки (кольцомъ). Заливаютъ уксуснымъ отваромъ, избѣгая очень крѣпкаго уксуса, отъ котораго селедки краснѣютъ.

Маринованныя селедки очень вкусны, но ихъ нельзя хранить очень долго, тѣмъ болѣе, что маринадъ не всегда состоитъ изъ одного уксуса, а и изъ прованскаго масла. Въ послѣднемъ случаѣ селедки приготовляютъ нѣсколько иначе. Прежде всего ихъ вымачиваютъ въ холодной водѣ въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ, разрѣзаютъ вдоль, вынимаютъ кости и снимаютъ кожицу. Затѣмъ, сложивъ обѣ половинки, укладываютъ въ низенькую банку въ одинъ рядъ и положивъ сверху наръзанные кружочки яблокъ безъ сѣмянъ, заливаютъ прованскимъ масломъ, завязываютъ пергаментомъ или пузыремъ и ставятъ на ледъ. Прибавка яблокъ отчасти замѣняетъ уксусъ и придаетъ селедкамъ пріятный вкусъ.

Рыбные консервы въ жестянкахъ.

Изъ всѣхъ способовъ консервированія рыбы наиболѣе совершеннымъ и надежнымъ слѣдуетъ считать приготовленіе такъ называемыхъ **жестяночныхъ консервовъ**, т. е. герметически закупоренныхъ и, кромѣ того, подвергаемыхъ вмѣстѣ съ консервируемой рыбой дѣйствию высокой температуры. Такой процессъ предохраненія отъ порчи рыбы на долгое время, изобрѣтенный Апперомъ основанъ на дѣйствіи высокой температуры на животныя

организмы, производящіе порчу и размноженіе пищевыхъ продуктовъ и на устраненіи при помощи герметической укупорки сообщенія съ воздухомъ, въ которомъ носятся зародыши этихъ организмовъ.

Благодаря способу укупорки такихъ консервовъ въ жестяныя коробки, они и получили свое названіе **жестяночныхъ** и **герметическихъ**. Однако въ категорію жестяночныхъ консервовъ уже входятъ консервы и не вполне герметически закупоренныя и не всегда приготовленныя процессомъ Апшера.

Такъ въ жестянкахъ въ настоящее время приготовляются разные маринады, кильки въ рассолѣ и проч., приготовляемые безъ примѣненія дѣйствія высокой температуры.

Но наибольшее развитіе консервное дѣло получило во Франціи въ изготовленіи всемірно извѣстнаго консерва изъ рыбы „сардины въ маслѣ“. Для ихъ приготовленія существуетъ цѣлый рядъ заводовъ по западному побережью Франціи, въ Бретани и на югѣ до границы съ Испаніей.

Устройство сардиночныхъ заводовъ въ различныхъ мѣстахъ Франціи весьма различно, въ зависимости отъ размѣра производства, но процессъ приготовленія сардинъ почти вездѣ одинаковъ и въ сущности весьма простъ.

Различіе въ устройствѣ сардиночныхъ заводовъ заключается во 1-хъ въ употребленіи системъ разогреванія масла, которымъ рыба первоначально обваривается. Крупныя фабрики производятъ это нагреваніе паромъ и употребляютъ особые приборы, въ которыхъ масло держится надъ слоемъ воды. Такое приспособленіе имѣетъ за собою то удобство, что масло не пригораетъ и не загрязняется такъ быстро, какъ въ обыкновенныхъ мѣдныхъ бассейнахъ. Во 2-хъ крупные заводы снабжены сушильными аппаратами, къ помощи которыхъ приходится прибѣгать въ дурную погоду.

Относительно среднихъ и мелкихъ заводовъ надо замѣтить, что большинство ихъ не снабжено означенными приспособленіями и простое устройство ихъ будетъ

понятно изъ краткаго описанія процесса приготовленія сардинокъ, къ которому мы перейдемъ.

Рыбу доставленную отъ рыбаковъ, не мятую и вполне свѣжую, въ корзинахъ, кладутъ на длинныя, широкіе столы, гдѣ производится первая операція—отрѣзываніе головы и выниманіе вмѣстѣ съ нею внутренностей рыбы. Одновременно сардины сортируются по величинѣ, если доставленная рыба разной величины.

Затѣмъ сардины кладутъ въ 25% разсолъ приблизительно на 1½ часа, послѣ чего ее вынимаютъ, прополаскиваютъ въ морской водѣ въ особыхъ бакахъ, укладываютъ на проволочныя желѣзныя рѣшетки и выставляютъ для просушки на солнце. Послѣ достаточной просушки сардины переносятъ на рѣшеткахъ въ то отдѣленіе, гдѣ производится обвариваніе ихъ въ маслѣ. Въ этомъ помѣщеніи имѣется рядъ небольшихъ печей съ мѣдными бассейнами четырехугольной формы надъ каждой. Въ томъ случаѣ, когда нагрѣваніе паровое, то само собою понятно, что печи не нужны.

Мѣдные бассейны должны соответствовать по своимъ размѣрамъ рѣшеткамъ, на которыхъ помѣщаются сардины; рѣшетки должны свободно входить въ бассейнъ. Для наполненія послѣдняго употребляется чаще всего оливковое масло и рѣже орѣховое высшаго сорта.

Сардины на рѣшеткѣ опускаются въ кипящее масло на 3—4 минуты, послѣ чего даютъ стечь съ рѣшетокъ излишнему маслу и затѣмъ приступаютъ къ укладкѣ сардинъ въ коробки.

При укладкѣ производится вторая сортировка, причемъ помятую рыбу кладутъ въ особыя коробки съ другой маркой и она поступаетъ въ продажу по болѣе низкой цѣнѣ. Для заливки этого товара употребляется болѣе или менѣе чистое оливковое масло или же смѣсь оливковаго масла съ хлопчатниковымъ.

Лучшіе сорта сардинъ дѣлятъ на нѣсколько сортовъ, въ зависимости отъ величины рыбокъ или по числу сардинъ укладываемыхъ въ даннаго размѣра жестянку.

Когда сардины уложены въ коробки, ихъ заливаютъ масломъ въ нѣсколько пріемовъ, ибо оно впитывается довольно медленно. Наполненныя рыбой и масломъ коробки

переносятъ въ паяльное отдѣленіе, гдѣ на нихъ наклады-
ваютъ крышки и запаиваютъ ихъ.

Послѣ запаиванія коробки укладываютъ въ желѣз-
ныя корзины по 100 и болѣе штукъ въ каждой, опускаютъ
на блокъ въ котель въ кипящую воду и держатъ въ ней
1½—2 часа, въ зависимости отъ величины коробокъ.
Вынувъ коробки, ихъ охлаждаютъ и послѣ строгата конт-
роля относительно хорошаго качества запайки, отчи-
щаютъ опилками и переносятъ въ складъ.

Не смотря на простоту, въ общихъ чертахъ процесса,
приготовленія сардинъ, въ немъ однако имѣется не мало
тонкостей, незамѣтныхъ на первый взглядъ, но болѣе или
менѣе влияющихъ на качество товара.

На сардиночныхъ заводахъ во Франціи приготовля-
ются также консервы изъ тунца, для чего на заводахъ
имѣются особыя отдѣленія. На сѣверѣ, гдѣ въ изобиліи
встрѣчаются макрели, совершенно также готовится мак-
рель въ маслѣ.

Приготовленіе тунца впродолженіе много хлопотливѣе,
чѣмъ приготовленіе сардинъ. Рыбу рѣжутъ на большіе
куски поперекъ тѣла, помѣщаютъ на деревянныя рѣшет-
ки и опускаютъ на дно большого чугунаго котла, одну
рѣшетку на другую и заливаютъ 25% растворомъ пова-
ренной соли для крупной рыбы и 22% для мелкой рыбы.
Кромѣ того, въ этотъ котель опускаютъ въ мѣшечкѣ смѣсь
богородской травы, перцу, апельсинной корки и гвоздики
для приданія консервамъ аромата. Когда жидкость веки-
пить, вливаютъ бутылку хорошаго коньяку и варка про-
должается 1 ч. 20 минутъ. Сваренные куски переносятъ на
подволоку, гдѣ устроена особая сушильня.

Куски рыбы раскладываютъ стоймя на ивовыхъ
плетняхъ. Для просушки въ хорошую погоду требуется
48 часовъ. Высохшіе куски безъ костей, которые пред-
варительно надо вынуть, укладываютъ въ коробки круг-
лой формы. Затѣмъ заливаютъ въ нѣсколько приемовъ
масломъ, по мѣрѣ того, какъ коробка будетъ впитывать
его въ себя, на что въ общемъ потребуется до двухъ
сутокъ.

Тунецъ отличается сухимъ мясомъ и потому тре-

буетъ много масла. Въ дальнѣйшемъ приготовленіе производится такъ же, какъ и сардинь.

Приготовленный такимъ образомъ тунець находитъ себѣ вѣрный сбытъ на мѣстѣ его производства въ Нанси и только ограниченный ловъ этой рыбы мѣшаетъ широкому распространенію этого консерва.

Кромѣ обыкновенныхъ сардинь съ костями, въ большомъ ходу во Франціи сардины безъ костей. Такія сардины готовятся по слѣдующему способу: послѣ того, когда рыба подсушена, дѣлаютъ у хвоста надломт-позвоночника, захватываютъ его пинцетомъ у головы и сразу вытаскиваютъ. Операция эта, конечно, требуетъ большого навыка. Кипяченіе такой рыбы въ маслѣ заканчивается быстрѣе и не можетъ быть продолжительна уже потому, что иначе рыба развалится на куски.

Консервное дѣло въ Сѣверо-Американскихъ Соединенныхъ Штатахъ и Канадѣ приняло колоссальные размѣры. Нѣкоторые американскіе консервы сдѣлались предметомъ всемірной торговли, но эта популярность имѣетъ за собою не столько высокія качества продуктовъ, сколько дешевую ихъ цѣну.

Приготовленіе консервированныхъ сельдочекъ, подъ названіемъ американскихъ сардинь, смаръ и отчасти лосося сосредоточено на берегахъ Атлантическаго и Тихаго океановъ. Начало приготовленія сельдей на манеръ сардинь въ маслѣ относится къ 70-мъ годамъ минувшаго столѣтія и уже въ 90-хъ годахъ въ Америкѣ работало 32 завода. Время производства работъ съ апрѣля по декабрь. Лучшая рыба для консервовъ ловится осенью. Идетъ исключительно молодая сельдь, которая массами подходитъ къ берегамъ и ловится различными механическими приспособленіями. Наибольше распространены тамъ ловушки изъ хвороста. Ловъ основанъ на приливѣ и отливѣ и связанныхъ съ ними теченіяхъ въ прибрежьи. Сельдей скапливается такъ много, что ее ловятъ даже простыми саками, приманивая рыбу свѣломъ раскаленныхъ углей съ лодки. Сельди, идущія для этого производства, должны быть размѣромъ 4½—5 дюймовъ. Въ коробку помѣщаютъ 18—16 рыбокъ безъ головъ. Подвозимая съ мѣста лова рыба выражается непосредствен-

но на плотъ у сардиночнаго завода; отсюда рыба переносится и вываливается на столы, гдѣ ее обезглавливаютъ и затѣмъ бросаютъ въ ящикъ съ рассоломъ и держать тамъ около 2 часовъ. Затѣмъ рыбу вынимаютъ изъ рассола въ рѣдкія корзины, въ которыхъ стекаетъ съ рыбы вода. Изъ корзины рыба размѣщается на рѣшеткахъ изъ проволочной сѣтки, края которой для прочности обиты на $\frac{1}{4}$ дюйма жестянымъ листомъ вдвое. Рѣшетка съ рыбой помѣщаютъ въ особый станокъ съ пазами, въ которые рѣшетка вдвигается. Станокъ состоитъ изъ желѣзныхъ рамъ, высотой въ 1 саж. Въ немъ имѣется 8 пазовъ и весь станокъ при помощи придѣланныхъ къ нему колесиковъ можетъ быть передвигаемъ.

На станкѣ рыба подвергается продолжительной просушкѣ у печи.

Послѣ того рыба послушаетъ въ сушильную печь, причемъ эта операція замѣняетъ поджариванье въ маслѣ.

Печь устраиваютъ въ 2 этажа: внизу устроена топка, а вверху нагрѣтая кирпичная камера, въ которой вращается колесо съ крыльями для помѣщенія рѣшетки съ рыбой. Печь топятъ каменнымъ углемъ, причемъ сушка идетъ довольно быстро.

Въ отличіе отъ французскаго пріема приготовленія консервъ, здѣсь масло наливаютъ ранѣе, а затѣмъ уже кладутъ рыбу. Масло идетъ исключительно хлопчатниковоe, дешевое, а потому, несмотря на неудобство такого способа заполнения коробокъ, при которомъ бесполезно вытекаетъ много масла, не обращается вниманіе.

Коробки съ рыбой поступаютъ къ паяльщикамъ, которые вставляютъ крышки, запаиваютъ и передаютъ для дальнѣйшей обработки. Чаще всего кипяченіе ограничивается $1\frac{1}{2}$ —2 часами въ особыхъ деревянныхъ или желѣзныхъ бакахъ, въ которые проведены трубы отъ паровика. Послѣ этого жестянки обтираютъ и въ этомъ видѣ онѣ поступаютъ въ продажу.

Въ заключеніе главы о консервахъ, расскажем о приготовленіи свѣжаго лосося. Жестянку круглой формы наполняютъ кусками сырой рыбы по самымъ края, слегка подсаливаютъ ее, съ прибавкою немного лавроваго листа и гвоздики. Послѣ наполненія жестянку закрываютъ

крышкой и запаиваютъ. Затѣмъ жестянки помѣщаютъ на $1\frac{1}{2}$ часа въ котель съ кипящей водою. При этомъ жестянки сильно вздуваются; въ нихъ тогчасъ же дѣлается нѣсколько проколовъ и затѣмъ ихъ снова запаиваютъ. Приготовленная такимъ способомъ рыба будетъ имѣть натуральный вкусъ и въ своемъ собственномъ соку можетъ сохраниться очень долгое время, ибо не подвергается никакой порчѣ.

Приготовление икры.

Очень многіе думаютъ, что приготовленіе икры какъ бы составляетъ привиллегію Россіи, ибо значительное количество этого продукта вывозится изъ Россіи за границу. Однако, за послѣдніе 10—20 лѣтъ, за границей, особенно въ Сѣверной Америкѣ, добываніе икры развилось въ весьма значительномъ количествѣ.

Начало производству икры было положено нашими сосѣдями нѣмцами, которые готовятъ икру нѣмецкаго осетра на русскій манеръ. Эта икра, въ отличіе отъ импортируемой русской икры, называется эльбскою икрою, ибо добывается изъ осетровъ, ловимыхъ на р. Эльбѣ. Эльбская икра имѣетъ зерна меньше зеренъ икры русскаго осетра и ближе подходитъ къ икрѣ стерляди. Кромѣ мелкозернистости эльбская икра проигрываетъ и во вкусѣ, такъ какъ содержитъ много соли. Вотъ почему такая икра, даже свѣжеприготовленная, цѣнится въ Гамбургѣ въ половину дешевле привозной русской.

Но, если нѣмцы такъ или иначе все-таки утилизируютъ икру ловимаго ими осетра, приготовляя изъ него съѣдобный, хотя и невысокаго качества продуктъ, французы поступаютъ съ икрою осетровъ, ловимыхъ въ г. Гаронѣ, близъ Бордо, совсѣмъ безразсудно, выбрасывая икру въ рѣку. Зато южные французы (Провансаль) большіе мастера по приготовленію кефальной икры, дорого цѣнимой гастрономами. Эта икра представляется въ видѣ парныхъ мѣшечковъ, длиною въ четверть. Ее солятъ въ сухой соли цѣльными яичниками, которые вынимаютъ вмѣстѣ съ кускомъ вырѣзаннаго тѣла брюшной стѣнки; на этомъ

куска́ они и держатся пошарно. Послѣ посола икру прес-суютъ и подвѣливаютъ въ теченіе 4—8 дней на солнцѣ.

Кефальная икра продается въ марсельскихъ магази-нахъ по 2½—3 франка за пару. Свѣжеприготовленный консервъ полутвердый—ѣдятъ съ уксусомъ и прован-скимъ масломъ или же поджаривая въ маслѣ.

Разскажемъ о приготовленіи свѣжей русской зер-нистой икры. Вынутая изъ рыбы икра представляетъ изъ себя куски изъ зеренъ, соединенныхъ между собою плен-кой. Поэтому прежде всего необходимо освободить икру отъ этихъ пленокъ, что дѣлается посредствомъ про-пусканія икры черезъ грохотъ. Послѣдній состоитъ изъ рѣшетки изъ толстой пряжи, натянутой на деревянной рамѣ. Куски икры кладутъ на грохотъ и легкимъ нажима-ніемъ и переворачиваніемъ зерна икры отдѣляются отъ пленки и жилокъ и падаютъ въ подставленную кадочку или корыто. Когда икра пропущена чрезъ грохотъ, ее слегка солятъ небольшою солью по расчету на 1 пудъ икры 1—4 фунта соли. Всыпавъ соль, икру перемѣши-ваютъ узкой деревянной лопаточкой, оставляютъ стоять и затѣмъ, вычерпавъ икру, помѣщаютъ ее на рѣшеты для того, чтобы дать рассолу стечь. Когда рассоль сте-четъ, икру наливаютъ въ жестяныя банки отъ 1 до 5 фун-товъ вмѣстимостью. Иногда дно, бока и крышку банки выкладываютъ пергаментной бумагой для устраненія непосредственнаго соприкосновенія соленой икры съ же-стью банки.

Зернистая икра представляетъ очень нѣжный про-дуктъ и потому ее нельзя хранить долго безъ порчи.

Описаннымъ способомъ приготавливается икра изъ осетровыхъ породъ рыбъ. Такимъ же путемъ можно го-товить икру сигаюю, щуки и другихъ рыбъ.

За границу идетъ икра болѣе крѣпкаго посола, при-готовленная нѣсколько иначе. Пропущенную чрезъ гро-хотъ икру заливаютъ насыщеннымъ растворомъ пова-ренной соли, хорошо вымѣшиваютъ и держатъ въ рас-солѣ нѣсколько минутъ, пока зерна сдѣлаются твердыми. Для того, чтобы уловить этотъ моментъ, требуется боль-шой навыкъ.

Икра вычерпывается рѣшетьями, на которыхъ ее

держатъ, пока стечетъ весь разсолъ и затѣмъ уже икру перекладываютъ въ жестянки.

Въ отличіе отъ свѣжей зернистой икры эта икра не наливаются, а насыпается, ибо зерна ея будутъ довольно тверды.

По вкусу такая икра значительно солонѣе свѣжей зернистой икры и по виду нѣсколько красивѣе послѣдней, такъ какъ каждое зерно въ ней отдѣльно.

Сохраняется икра нѣсколько дольше, въ особенности, если прибавить къ ней немного консервирующаго порошка. Такой порошокъ состоитъ изъ смѣси салициловой и борной кислоты или буры. Это придаетъ икрѣ нѣкоторый привкусъ, мало замѣчаемый обычными потребителями икры.

Паюсную икру готовятъ также, какъ и зернистую, т. е. ее солятъ крѣпче свѣжей икры, заливая насыщеннымъ растворомъ соли. Изъ этого раствора икру вынимаютъ, когда зерна нѣсколько затвердѣютъ, но все же легко раздавливаются.

Вычерпываемую рѣшетьями икру помещаютъ въ рогожные кульки или мѣшки изъ рѣдкой матеріи и кладутъ подъ прессъ, которымъ выжимаютъ часть соковъ, вытекающихъ въ видѣ молока, оставляютъ лежать въ кулькахъ для того, чтобы соль пропитала икру болѣе равномерно и затѣмъ уже икру набиваютъ въ боченки.

Въ жаркую погоду и въ жаркомъ климатѣ, если нѣтъ ледниковъ, то это будетъ единственный удобный способъ приготовленія икры. Такая икра можетъ храниться годами, а для предохраненія ея отъ высыханія икру можно обертывать промасленной бумагой.

Если паюсная икра хорошо приготовлена, то по своему вкусу она мало уступаетъ зернистой. Однако, приготовленіе ея считается менѣе выгоднымъ дѣломъ въ виду утечки при прессованіи 7—15 фунтовъ на пудъ икры.

Кетовая икра готовится совершенно такъ же, какъ и паюсная.

Книгоиздательство и книжный склад „А. Ф. Сухова“.

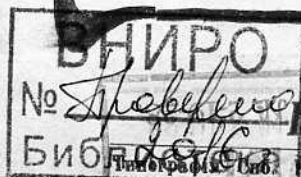
С.-Петербургъ, Столярный пер., 9. Телефонъ № 498-09.

Продаются слѣдующія изданія по фотографіи:

- Анцовъ, В. Л. Ретушеръ любитель. Практическ. руководство по ретушированію и отдѣлкѣ фотографическ. негативовъ и позитивовъ. Раскрашивание фотографій. 4-изд. исправл. и значит. дополнен. Съ 4 рис. 1911 г. 30 к
- Анцовъ, В. Л. Фотографъ-любитель. Практическ. руководство для начинающихъ и фотографовъ любителей. Исправилъ и дополнилъ М. Перець. 8-е изд. 1913 г. 40 „
- Гердь, И. Я. Работы и ремесла для дѣтей различныхъ возрастовъ.—Фотографія. Съ 11 рис. въ текстѣ . 30 „
- Гроссъ, П. И. Какъ самому построить фотографическій аппаратъ. Практическ. руководство къ постройкѣ фотографич. камеры. Съ 16 рис. 2-е изд. дополн. 1912 г. . . . 20 „
- Гроссъ, П. Цвѣтная фотографія. Описаніе какъ прежнихъ, такъ и новѣйшихъ усовершенствованій въ области цвѣтной фотографіи. 2-е изд. дополн. Съ 4 рис. 20 „
- Гюнцель. Фотографъ любитель. Фотографія для начинающихъ. Съ 35 рис. 1912 г. 30 „
- Далльмейеръ, И. Г. Выборъ и способъ употребленія фотографическихъ объективовъ. Перев. съ англійскаго И. И. Карпова. 75 „
- Едеръ, І. М. д-ръ, проф. Съемка сѣтчатыхъ негативовъ для автотипии. Перев. съ нѣмецк. М. Рудометовъ. Съ 22 рис. съ отдѣльн. таблицей. 1 р.
- Конвицка, Г. Химія фотографа, съ 47 рис. 1913 г. . . . 30 „
- Конвицка, Г. Стереофотографическій аппаратъ. Съ рис. 1912 г. 30 к.
- Ламтевъ, Н. Н. Выборъ фотографической камеры и экспозиція. Съ 20 рис. 1912 г. 30 „
- Ламтевъ, Н. Н. Фотографированіе портретовъ, видовъ и т. д. Съ 6 рис. 1912 г. 30 „
- Ламтевъ, Н. Н. Фотографическіе объективы и затворы. Съ 23 рис. 1912 г. 30 „
- Наставленіе къ употребленію Фальконъ-Кодака № 2 . . 10 „
- Павловичъ, М. Ретушированіе фотографическихъ негативовъ и позитивовъ. Руководство для любителей. . . . 50 „
- Парцеръ-Мюльбахеръ, А. Руководство къ приготовленію фотографическихъ марокъ, карточекъ, открытыхъ писемъ и семи-эмалей съ 15 рис. 20 „
- Сборникъ статей по фотографіи и ея приложеніямъ. Исвлѣненіе изъ записокъ Императорскаго Русскаго Техническаго Общества 1 р.
- Шмидтъ, Ф., проф. Руководство моментальной фотографіи. Съ 69 рис. 1912 г. 40 „

2000
 30к
 люб. съ 2 рис. 30 к. Ручные буровые снаряды съ
 34 рис. 30 к. Ручные насосы и тараны съ 45 рис.
 30 к. Рѣзчикъ люб. съ 60 рис. 30 к. Рыбная ловля
 съ 54 рис. 30 к. Рыболовъ-удильщикъ съ 30 рис.
 30 к. Самодѣльн. волшебн. камер. съ 5 рис. 30 к.
 Самодѣльн. волшебн. фонарь съ 9 рис. 15 к. Сапож-
 никъ любитель съ 60 рис. 40 к. Сапожникъ прак-
 тикъ съ 20 рис. 50 к. Сельскій землемеръ съ 43 рис.
 30 к. Скорняжное дѣло 30 к. Слесарь съ 62 рис.
 30 к. Смолокурение съ 19 рис. 30 к. Спичечное съ
 17 рис. 30 к. Спутникъ слесаря и токаря съ 103 рис.
 50 к. Спутникъ техника-строителя съ 41 рис. 40 к.
 Столярное дѣло съ 70 рис. 50 к. Столяръ-люб. съ 134
 рис. 30 к. Столярно-токарное ремесло съ 88 рис.
 60 к. Сургучъ 30 к. Сухіе элементы съ 45 рис. 50 к.
 Сыроваренное съ 23 рис. 30 к. Телѣжное съ рис.
 40 к. Тиснение по бархату съ рис. 30 к. Тиснение по
 кожѣ съ 20 рис. 40 к. Токарь люб. съ 74 рис.
 30 к. Торфъ съ 5 рис. 30 к. Туалетныя мыла съ
 10 рис. 10 к. Устройство дачныхъ ледниковъ съ
 15 рис. 30 к. Устройство и ремонтъ электрическихъ
 эонковъ съ 21 рис. 30 к. Устройство крестьянской
 мельницы съ 40 рис. 50 к. Устройство неболш. мы-
 ловареннаго завода 30 к. Устройство завода для до-
 бычи маслъ 30 к. Фотографъ люб. съ 68 рис. 40 к.
 Хлѣбопекарное дѣло съ 24 рис. 30 к. Цементно-
 песчан. черепицы съ 32 рис. 40 к. Цвѣтоводъ-люб. съ
 56 рис. 50 к. Часовщикъ люб. съ 28 рис. 30 к. Ци-
 кографія 30 к. Часовщикъ практикъ съ 43 рис. 50 к.
 Чернила 25 к. Шлифовка, протрава слоновой кости,
 рога и пр. 50 к. Шорно-сѣдельное ремесло съ 25
 рис. 30 к. Штукатурное дѣло съ 22 рис. 30 к. Ще-
 точникъ любитель съ 39 рис. 25 к. Электрическіе
 звонки и сигнализациа съ 76 рис. 30 к. Электротех-
 нкъ люб. съ 29 рис. 30 к. Эмалирование посуды съ
 6 рисунк. 25 коп. Домашняя химія 30 коп.

Всё эти книги высылаеть налож. плат. книжный складъ А. Ф.
 Сухавой, С.-Петербургъ, Столярный пер., 9. Пересылка 1 книги —
 15 к., 2 кн.—19 к., 3 кн.—25 к., 4 кн.—31 к. и 5 кн.—35 .
 За налож. плат. 10 коп. При выпискѣ на 2 руб. и болѣе пере-
 сылка бесплатно.



Цѣна 40 коп.